KING KOOKER®

APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR

APPAREIL DE CUISSON EN FONTE AVEC TEMPORISATEUR

MANUEL DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODÈLE/SÉRIE Nº_____

LE MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION COMPREND DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES AU MONTAGE CORRECT ET À L'UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER L'APPAREIL. SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER CE MANUEL POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

METAL FUSION, INC
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis
Si vous avez des problèmes, ou pour toute question,
appelez-nous gratuitement au
1-800-783-3885
de 7 h 30 à 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi
504-736-0201
www.kingkooker.com

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. **Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Si l'odeur persiste, ne pas s'approcher de l'appareil; appeler immédiatement le Service d'incendie.**

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

DANGER

1. **Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz. Ne pas placer cet appareil sous un abri, QUEL QU'IL SOIT.**
3. **Utiliser les appareils alimentés au propane à l'extérieur uniquement, car ils posent un risque d'incendie et ils dégagent du monoxyde de carbone. Une ventilation inadéquate pourrait entraîner des blessures ou même la mort.**
4. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide ou de vapeurs inflammables.**
5. **Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum.**
6. **Lors de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, toujours utiliser le thermomètre fourni et ne jamais laisser l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 177 °C (350 °F). Dans un tel cas, ou si l'huile commence à fumer, ARRÊTER immédiatement le brûleur ou couper l'alimentation en gaz.**
7. **L'équipement et les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que la température des liquides n'est pas descendue à 38 °C (100 °F) ou moins.**
8. **En cas de feu, ne pas s'approcher de l'appareil et appeler immédiatement le Service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Pendant la cuisson, toujours avoir à portée de la main un extincteur d'incendie de type BC ou ABC. Un extincteur d'incendie de type BC ou ABC peut être suffisant, dans certains cas, pour maîtriser l'incendie.**

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

⚠ AVERTISSEMENT

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

1) **Cet appareil doit rester sous SURVEILLANCE. Le temporisateur placé sur le tuyau/régulateur NE remplace PAS la surveillance adéquate. NE PAS laisser cet appareil sans surveillance pendant que le brûleur est en fonction ou le chauffage de l'huile, de la graisse ou de l'eau, pendant la cuisson des aliments, ou si l'appareil est encore chaud après utilisation [huile, graisse ou eau à plus de 38 °C (100 °F)]. Les liquides chauds et l'équipement restent brûlants longtemps après la cuisson.**
2) **Toujours éloigner les enfants, les animaux et toute personne non autorisée de l'appareil.**
3) **La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer votre capacité de monter correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité. NE PAS monter ou utiliser cet appareil en cas de consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre.**
4) **Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement EN PLEIN AIR. NE PAS l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage, une tente ou dans tout endroit fermé. NE PAS l'utiliser dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage.**
5) **Ne pas placer cet appareil sous TOUTE construction en hauteur. Conserver un espace minimum de 3,05 m (10 pi) entre les côtés, l'avant et l'arrière de l'appareil et TOUTE construction. Conserver la zone exempte de matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condo ou en dessous de ces derniers.**
6) **Pendant la cuisson, la bassine à frire/bouilloire doit se trouver sur une surface de niveau, stable et non combustible, comme la brique, le béton ou la poussière de pierre. Éviter les surfaces en bois, en plastique ou en asphalte qui pourraient brûler, fondre ou former des cloques.**
7) **Avant chaque utilisation, vérifier que chaque raccord de l'appareil de cuisson ne fuit pas. Maintenir le flexible d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chaudes. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur avec temporisateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.**
8) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, on DOIT utiliser le thermomètre fourni. Suivre les instructions de ce manuel pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec l'appareil est perdu ou endommagé, se procurer un thermomètre de rechange auprès de Metal Fusion, Inc. avant d'utiliser l'appareil.**
9) **Si la température de l'huile de cuisson dépasse 177 °C (350 °F) ou si l'huile commence à fumer, arrêter immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température soit inférieure à 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions de ce manuel.**
10) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, prévoir un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Dans certaines conditions, un extincteur de type BC ou ABC peut circonscrire l'incendie.**
11) **NE JAMAIS trop remplir la marmite de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les niveaux corrects d'huile, de graisse et d'eau.**

12) **L'introduction d'eau ou de glace, provenant d'une source quelconque, dans l'huile ou la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves par l'huile ou la graisse chaude. Lors de friture dans l'huile ou la graisse, tous les aliments DOIVENT être entièrement décongelés et séchés à l'aide d'une serviette avant de les plonger dans la friteuse.**

13) **Ne jamais faire tomber un aliment ou un accessoire dans un liquide de cuisson chaud. Abaisser les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter un éclaboussement ou un débordement. Lors du retrait des aliments de l'appareil, veiller à éviter les brûlures occasionnées par des liquides de cuisson chauds.**

14) **Cet appareil et la marmite, y compris les poignées et les couvercles, deviennent dangereusement chauds pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de sécurité sont également recommandées pour se protéger des projections d'huile. L'huile reste dangereusement chaude plusieurs heures après l'utilisation.**

15) **NE PAS placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Faire attention lorsqu'on place quelque chose dans le récipient de cuisson quand l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne jamais utiliser un récipient de cuisson dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux spécifiés dans ce manuel.**

16) **En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.**

17) **NE PAS déplacer l'appareil s'il est en cours de fonctionnement. Laisser le récipient de cuisson refroidir à 38 °C (100 °F) ou moins avant de le déplacer ou de le ranger.**

18) **Éviter tout heurt ou impact avec l'appareil, afin d'éviter tout contact avec l'appareil chaud et tout déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud.**

19) **Voir la section « Utilisation et entretien » pour lire les informations relatives aux bouteilles de GPL. Utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) pour cet appareil de cuisson. La bouteille d'alimentation en GPL doit comporter un collier de protection et doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du ministère des Transports américain (Department of Transportation - DOT) ou de la Norme nationale du Canada (National Standard of Canada), *CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses.* Ne pas stocker de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % . Pour une élimination correcte des vapeurs, la bouteille de 9 kg (20 lb) doit être en position verticale correcte. L'alimentation en gaz doit être coupée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le non-respect de ces instructions et avertissements peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.**

20) **Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.**

21) **N'utiliser les appareils King Kooker® que conformément aux ordonnances provinciales et locales ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, *ANSIZ223.1/ NFPA 54, Stockage et manipulation de gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ou au CSA B149.1, Code d'installation au gaz naturel et au propane.***

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements 2-4
Sommaire 5
Garantie 6
Enregistrement du propriétaire 7-8
Introduction 9
Installation des piles 10
Avertissements et précautions à propos des piles 10
Section I - Montage de l'appareil de cuisson de plein air King Kooker® 11
Instructions de montage de l'appareil de cuisson de plein air 11-12
Instructions d'assemblage du cuiseur boulonné 13
Instructions d'assemblage de la table de travail boulonnée 13
Montage de la poignée du panier à friture 14
Modèle 2866 et 2966 Instructions d'assemblage du panier à friture 14
Modèle 2054, 2064 et 2864 Outdoor Chef's Hot Tub® - Instructions d'assemblage de la marmite et de ses accessoires 15-17
Instructions d'assemblage du modèle boulonné 2064 18
Section II - Utilisation et entretien des appareils de cuisson de plein air et accessoires King Kooker® 19
Instructions et précautions relatives à l'utilisation sécuritaire du thermomètre et des appareils de cuisson de plein air pour grande friture 19
Détermination des niveaux de remplissage appropriés pour les récipients de cuisson 20
Informations sur les bouteilles de GPL 20
Instructions de branchement 21
Instructions relatives au contrôle des fuites 21
Instructions de placement 21
Instructions d'allumage et de fonctionnement 22-23
Arrêt et rangement de l'appareil de cuisson après utilisation 24
Entretien des appareils de cuisson de plein air et de leurs accessoires 24-25
Entretien des batteries de cuisine en aluminium et en fonte 25
Renseignements sur l'huile de cuisson 25
Section III - Spécialités culinaires 26
Instructions pour la friture de dindes 27
Techniques d'injection 28
Modèle 2054, 2064 et 2864 Outdoor Chef's Hot Tub® - Mode d'utilisation 29-31
Fonctionnement de la marmite à robinet 31
Utilisation de l'égouttoir de l'appareil de cuisson King Kooker® modèle KK168 32
Section IV - Recettes 33
Fruits de mer pochés 33
Haricots King Kooker® 33
Jambalaya King Kooker® 34
Friture de fruits de mer 34
Dinde Frite 34
Poulet pour grande friture 34
Filets de dinde frits 35
Poulet frit 35
Rondelles d'oignon frites 35
Champignons frits 35
Soc Frit 36
Ailes King Kooker® 36
Palourdes et moules à la vapeur 36
Crabes bleus, crevettes ou homard à la vapeur 36
Section V - Questions fréquentes 37

METAL FUSION, INC.
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

CE QUE COUVRE CETTE GARANTIE
Cette garantie assure que tous les éléments de cet appareil de cuisson de plein air sont exempts de défauts de matériaux et de vices de fabrication, avec les exceptions indiquées plus bas.

DURÉE DE LA COUVERTURE
Cette garantie est valable un an à partir de la date d'achat. Garder le reçu avec ce manuel pour référence ultérieure.

ÉLÉMENTS NON COUVERTS
Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

Dommages consécutifs et indirects. Cette garantie ***ne*** couvre ***pas*** les dommages consécutifs et indirects découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air. La responsabilité de Metal Fusion, Inc. est, en tout cas, limitée au montant du prix d'achat d'origine de cet appareil de cuisson de plein air et ne reste en vigueur que si le produit reste dans sa configuration d'origine d'ouvrage fini. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, de sorte que les limites ou exclusions indiquées plus haut peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Utilisation négligente. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation négligente de cet appareil de cuisson de plein air.

Équipement modifié, réparé ou mal utilisé. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit, de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air s'il a été modifié, réparé par des personnes autres que le personnel de Metal Fusion, Inc., s'il a été utilisé abusivement ou incorrectement ou s'il a été utilisé sans se conformer aux instructions d'utilisation du fabricant, notamment tout dommage aux ustensiles du client en raison de leur placement sur un appareil de cuisson allumé alors qu'ils étaient vides.

Autres responsabilités assumées. Sauf indication contraire de la loi, cette garantie ***ne*** couvre aucune responsabilité survenant de quelque façon que ce soit à l'utilisation de ce produit où la responsabilité était censée être assumée par une autre personne ou un autre agent.

Peinture, décoloration, rouille et corrosion. Cette garantie ***ne*** couvre ***pas*** la peinture sur l'appareil de cuisson de plein air, celle-ci se décapant lors de l'utilisation normale de l'appareil de cuisson de plein air. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration, la rouille ou la corrosion de l'appareil ou l'ensemble tuyau GPL/régulateur avec temporisateur celles-ci faisant partie de l'usure normale de l'appareil de cuisson.

CE QUE METAL FUSION, INC. FERA
Metal Fusion, Inc. réparera ou remplacera tout appareil de cuisson de plein air dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux. Si la réparation n'est pas possible ou économiquement faisable, Metal Fusion, Inc. remplacera l'appareil de cuisson de plein air par un appareil identique ou substantiellement équivalent. Metal Fusion, Inc. effectuera ce service sans frais, à l'exception des frais réels de transport et de manutention de l'appareil de cuisson de plein air ou des pièces de rechange.

COMMENT OBTENIR ASSISTANCE
Dans l'éventualité d'un problème ou d'un dysfonctionnement de l'appareil de cuisson plein air, il suffit d'appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

APPLICATION DES LOIS PROVINCIALES
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit King Kooker®! Veuillez prendre le temps de remplir votre formulaire d'enregistrement et de nous le renvoyer. Nous nous réjouissons toujours de recevoir des suggestions et des commentaires de nos clients au sujet de nos produits. Votre enregistrement nous permet de prendre contact avec vous en cas de besoin. Veuillez conserver votre reçu avec votre manuel d'entretien et d'utilisation. Il sera nécessaire comme preuve d'achat pour nous permettre de vous aider en cas de problème avec votre appareil de cuisson.

Nom :_____

E-Mail: _____

Adresse : _____

_____

_____

Numéro de téléphone: _____

N° de modèle _____

Date d'achat _____

Lieu d'achat_____

Prix payé _____

Était-ce un cadeau _____ ou l'avez-vous _____ acheté vous-même?

_____

_____

Commentaires :

_____

_____

NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF EST LA SATISFACTION DU CLIENT. Pour toute question ou problème que vous pourriez avoir, veuillez nous appeler au 1-800-783-3885 avant de renvoyer le produit au point de vente. Ayez votre reçu à portée de la main avant d'appeler.

MERCI,
BONNE CUISINE.

COUPER ICI

COLLER ICI

PLIER

_____

_____

_____

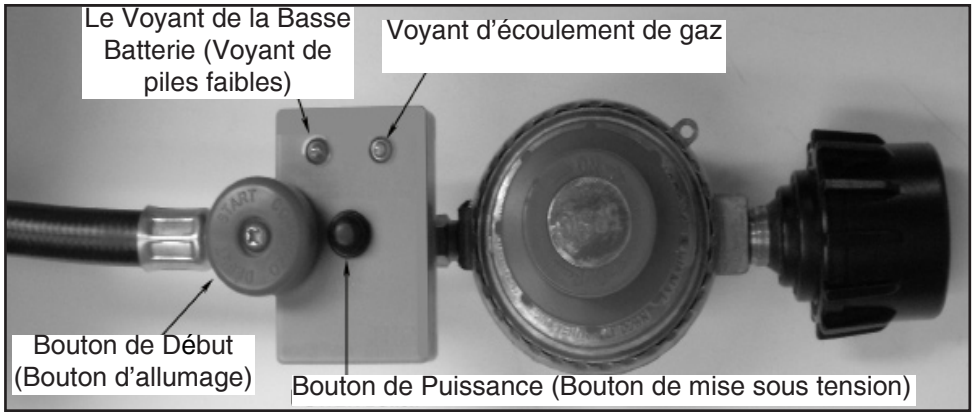
Affranchis-
sement

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis

PLIER

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

INTRODUCTION


Le Voyant de la Basse Batterie (Voyant de piles faibles)
Voyant d'écoulement de gaz
Bouton de Début (Bouton d'allumage)
Bouton de Puissance (Bouton de mise sous tension)

Votre nouvel appareil de cuisson de plein air King Kooker® est équipé d'un temporisateur placé sur le tuyau/régulateur (voir la photo ci-dessus). Le temporisateur est conçu pour couper l'alimentation en gaz après la période préétablie (environ 15 minutes), à moins d'être réinitialisé manuellement par l'utilisateur. Le temporisateur et le thermomètre fourni ne remplacent pas la surveillance pendant la cuisson. Cet ensemble temporisateur/ tuyau/régulateur devrait être utilisé sur cet appareil de cuisson de plein air King Kooker SEULEMENT avec la marmite fournie contenant de l'huile ou de l'eau, conformément aux instructions de ce manuel. Suivre toutes les instructions et les avertissements contenus dans ce manuel afin d'assurer un assemblage correct et une bonne utilisation de cet appareil.

IMPORTANT : Le temporisateur NE remplace PAS la surveillance adéquate et ne permet pas de mesurer ou de contrôler la température du liquide de cuisson dans la marmite. Vous devez toujours surveiller votre appareil pendant la cuisson ainsi qu'après quand il est encore chaud (38 °C [100 °F]). L'huile dans la marmite peut surchauffer rapidement si elle est laissée sans surveillance. Le thermomètre fourni avec cet appareil doit toujours être utilisé pour surveiller la température du liquide de cuisson.

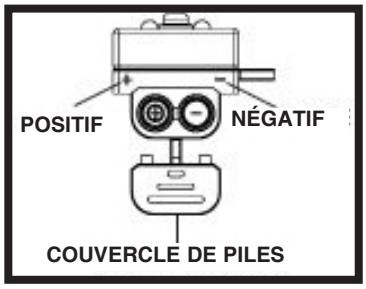
⚠ AVERTISSEMENT

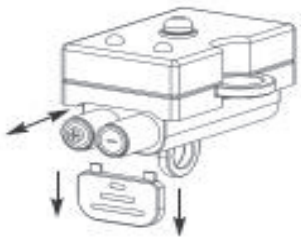
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTALLATION DES PILES

Le temporisateur fonctionne avec deux piles alcalines « AAA » (non fournies).
Suivre les instructions ci-dessous pour assurer une installation adéquate.

1. Toujours débrancher le régulateur de la bouteille de propane avant d'installer ou d'enlever les piles.
2. Repérer le couvercle de piles sur le temporisateur. Appuyer sur le couvercle et le faire glisser conformément à l'illustration.
3. Mettre les deux piles alcalines « AAA ». Afin d'assurer une bonne installation, faire correspondre les symboles positifs (+) et négatifs (-) des piles à ceux du temporisateur.
4. Remettre le couvercle de piles.
5. Si l'indicateur de «Basse Batterie» (piles faibles) s'allume pendant l'utilisation, les piles doivent être remplacées. Répéter les étapes ci-dessus pour enlever et remplacer les piles.





AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS À PROPOS DES PILES

1. Toujours lire et suivre les instructions du fabricant de piles.
2. Tenir les piles hors de portée des jeunes enfants. En cas d'ingurgitation de piles, consulter un médecin immédiatement.
3. Ne pas jeter les piles au feu. Jeter les piles avec précaution, en respectant les consignes de votre région.
4. Installer les piles correctement conformément aux directives de la section « Installation des piles » ci-dessus. Les piles installées incorrectement peuvent entraîner des fuites ou une explosion.
5. Enlever les piles de l'appareil après chaque utilisation.
   NOTA : Si les piles ne sont pas enlevées de l'appareil, une corrosion et des fuites peuvent s'ensuivre et cela pourrait nuire au bon fonctionnement du temporisateur. Si les piles n'ont pas été remplacées ou que l'appareil était rangé à l'extérieur, vérifier si le temporisateur fonctionne correctement. Suivre l'instruction numéro 4 à la page 22 du présent manuel, **le robinet de la bouteille doit être fermé**. Le voyant vert (continu pendant 10 minutes, puis clignotant 5 minutes après) s'éteindra indiquant que le temporisateur fonctionne correctement. On peut alors continuer à utiliser l'appareil de cuisson en suivant les avertissements et les instructions contenus dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

SECTION I

MONTAGE DE L'APPAREIL DE CUISSON DE PLEIN AIR

⚠ AVERTISSEMENT

LE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE LU ATTENTIVEMENT ET BIEN COMPRIS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

OUTILLAGE REQUIS :

CLÉ DYNAMOMÉTRIQUE OU CLÉ AJUSTABLE - SOLUTION POUR ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Vérifier que tous les éléments de l'appareil de cuisson sont compris dans le carton de livraison avant de commencer le montage. Identifier les pièces de l'appareil de cuisson à l'aide du schéma de montage. Les accessoires, tels que les casseroles, peuvent être différents selon le modèle. Vérifier la liste des accessoires figurant sur le carton de l'appareil de cuisson. Les pièces suivantes sont considérées comme essentielles et doivent être incluses dans le carton, quel que soit le modèle.

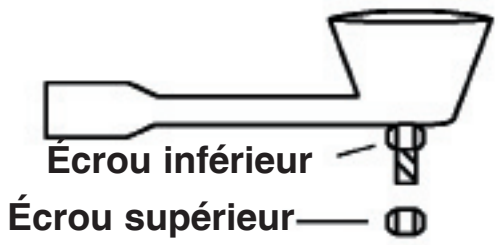
Liste des pièces requises :

Support de l'appareil de cuisson, brûleur en fonte, de tuyau GPL/régulateur avec temporisateur, thermomètre

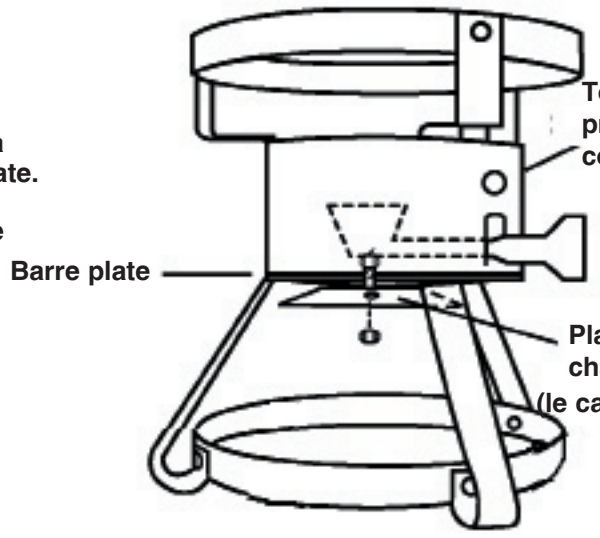
Si une des pièces indiquées ci-dessus manque, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi, pour remplacement.

2. Lire les instructions de montage et comprendre l'ordre de montage avant de commencer à monter l'appareil de cuisson.
3. Si du moulage ne sont pas déjà installé, suivre les directives **D'INSTALLATION DU MOULAGE** ci-dessous.

A) Retirer l'écrou supérieur du boulon du moulage. Laisser l'écrou inférieur en place et serrer.
B) Renverser le cuiseur. Introduire le moulage dans l'ouverture de la tôle de protection avec le boulon pointant vers le haut.
C) Insérer le boulon du moulage dans le trou de la barre plate. Pour les cuiseurs munis d'une plaque chauffante, placer la plaque chauffante sur le boulon du moulage. La plaque chauffante doit reposer sur la base de la barre plate.
D) Replacer l'écrou sur le boulon du moulage. Serrer.
E) Remettre le cuiseur à l'endroit. S'assurer que le moulage est bien à la verticale et qu'il est solide.



Dessus du cuiseur

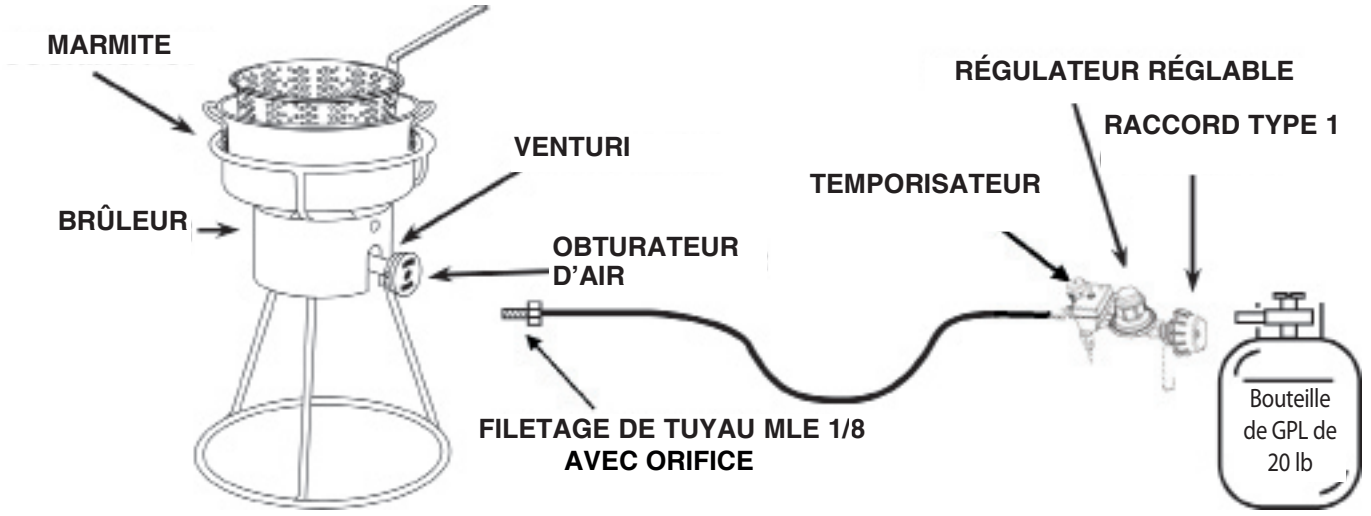


*Le modèle peut être différent de celui illustré.

4. REMARQUE : Le raccord du tuyau au brûleur sera l'un des suivants :
Figure 1) Tuyau avec raccord mâle et régulateur réglable.
Figure 2) Tuyau avec raccord femelle et régulateur réglable.

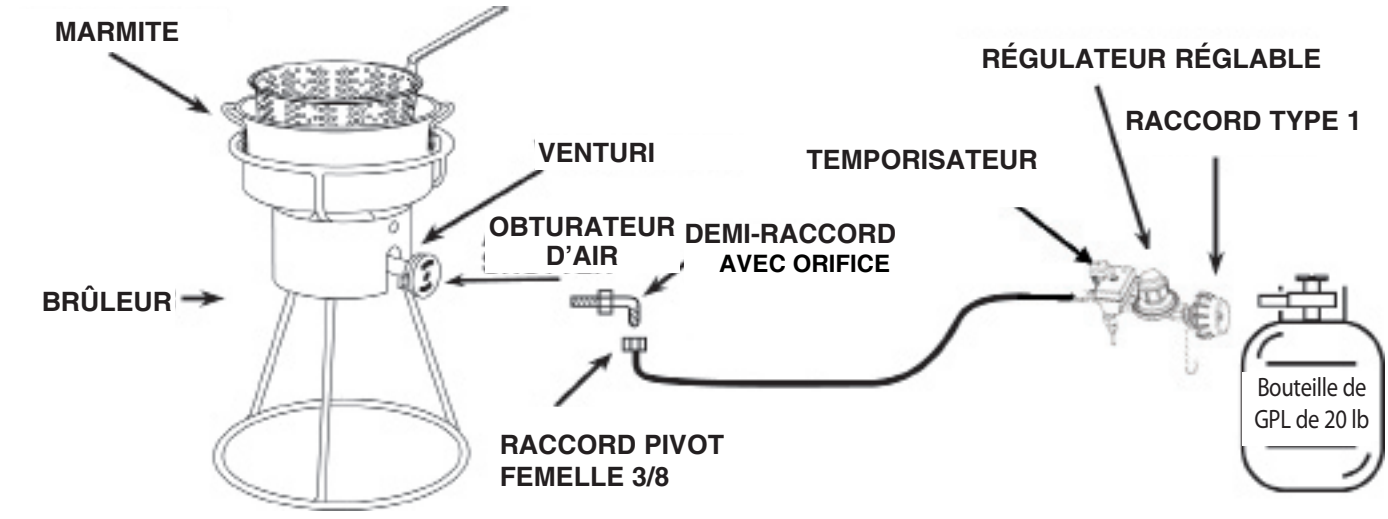
Se référer au schéma ci-dessous pour les instructions de montage du tuyau :

Figure 1 TUYAU AVEC RACCORD MÂLE ET RÉGULATEUR RÉGLABLE AVEC TEMPORISATEUR.



Serrer le raccord du tuyau dans le venturi à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

Figure 2 TUYAU AVEC RACCORD FEMELLE ET RÉGULATEUR RÉGLABLE AVEC TEMPORISATEUR.

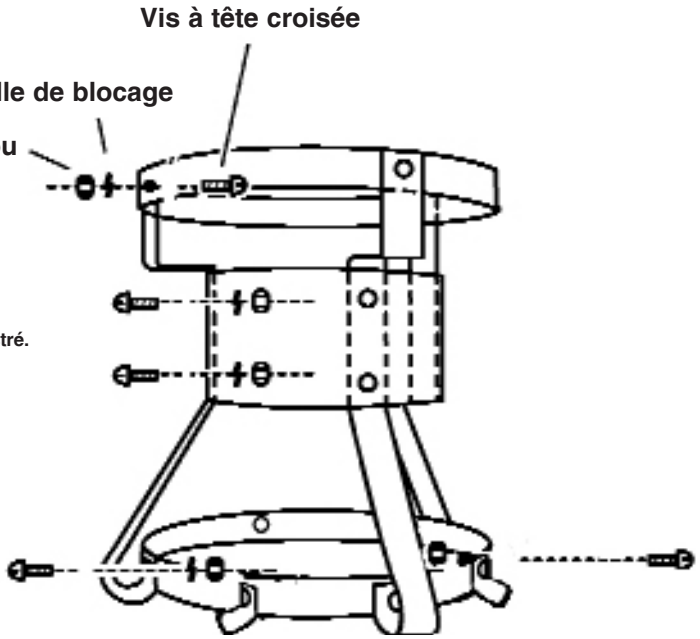


Le papillon d'air et le demi-raccord tels qu'ils sont illustrés doivent déjà être montés dans la pièce moulée. Vérifier que le raccord est serré sur le venturi et que le coude pointe vers le bas. Serrer le raccord du tuyau dans le demi-raccord à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

5. Voir la Section « **Utilisation et entretien** » pour de plus amples instructions.

REMARQUE : Si l'appareil de cuisson comporte des pieds amovibles ou une table de travail, ou s'il nécessite une construction supplémentaire, suivre les instructions de montage correspondantes avant de poursuivre avec la section « Utilisation et entretien ».

DIRECTIVES DE MONTAGE
de l'appareil de cuisson par boulons



*Le modèle peut être différent de celui illustré.

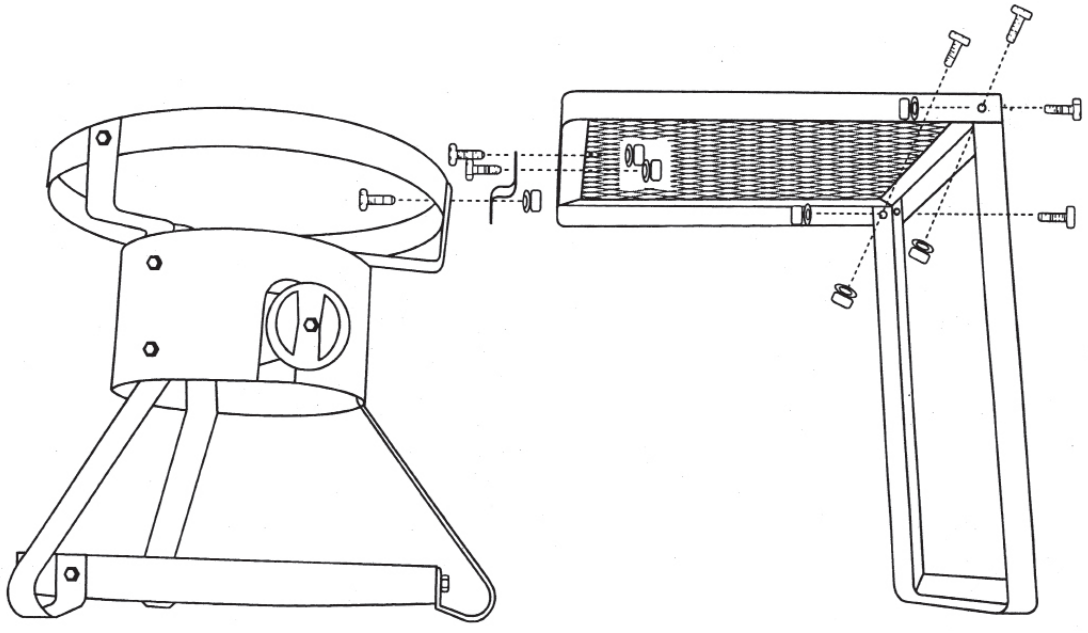
Contenu :
(2) Anneaux (15) Rondelles d'arrêt
(3) Pieds (15) Écrous
(1) Tôle de protection cruciforme (15) Boulons à empreinte
(1) Moulage / Obturateur d'air
(1) De tuyau GPL/régulateur avec temporisateur
(3) Rallonges des pieds, pour l'APPAREIL DE CUISSON 18 po UNIQUEMENT
(1) Plaque de cuisson pour l'APPAREIL DE CUISSON 14,5 po UNIQUEMENT

OUTILLAGE NÉCESSAIRE :
- Clé anglaise
- Tournevis

- Vis de pied vers l'extérieur de l'anneau (3 pieds)
- Vis de pied vers l'intérieur de l'anneau (6 boulons, écrous et rondelles)
- Vis d'anneau vers l'intérieur des pieds
- Vis de rallonge de pied à l'extérieur de l'anneau inférieur. POUR LES APPAREILS DE CUISSON DE 18-24 po DE HAUTEUR UNIQUEMENT.

1) Assembler les boulons, les rondelles et les écrous selon le schéma. Utiliser des jeux de 12 boulons pour les appareils de cuisson de 14,5 po. Utiliser des jeux de 15 boulons pour les appareils de cuisson de 18 po.
2) Serrer à l'aide d'une clé.
3) Voir la page 11, Installation de la pièce moulée

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL



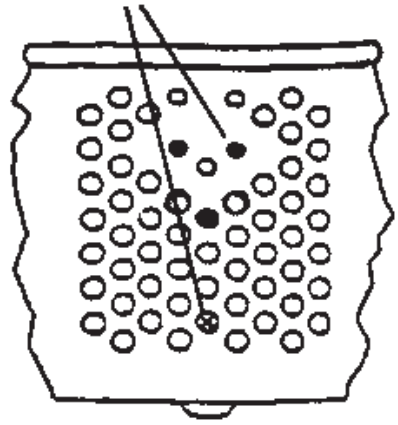
1) Visser les quatre boulons, les écrous et les rondelles dans le dessus de la table/pieds selon le schéma, puis serrer à l'aide de la clé.
2) Visser les deux boulons, les écrous et les rondelles dans le dessus de la table et la pièce de raccordement (barre plate courbée) et serrer à l'aide de la clé.
3) Visser le boulon, l'écrou et la rondelle de la barre de raccordement plate courbée dans la partie extérieure de l'anneau supérieur encastré du brûleur et serrer à l'aide de la clé.

MONTAGE DE LA POIGNÉE DU PANIER À FRITURE

Outillage nécessaire : Clé anglaise et tournevis

1. Fixer la poignée en introduisant des vis (tête ronde à l'intérieur du bac) dans les trous indiqués en noir. Introduire également une vis (tête ronde à l'intérieur du bac) dans le trou indiqué par un « X ». Poser les écrous et serrer. (Cette vis permet de maintenir le panier à l'écart de la marmite lors de son accrochage sur le côté de cette dernière pendant l'égouttage de l'huile.)
2. La poignée de certains modèles de paniers est fixée à l'aide de quatre vis posées en T. Fixer la poignée en insérant les boulons dans les trous du panier et de la poignée (tête ronde à l'intérieur du bac). Poser les écrous et serrer.

Introduire des vis aux repères selon les instructions

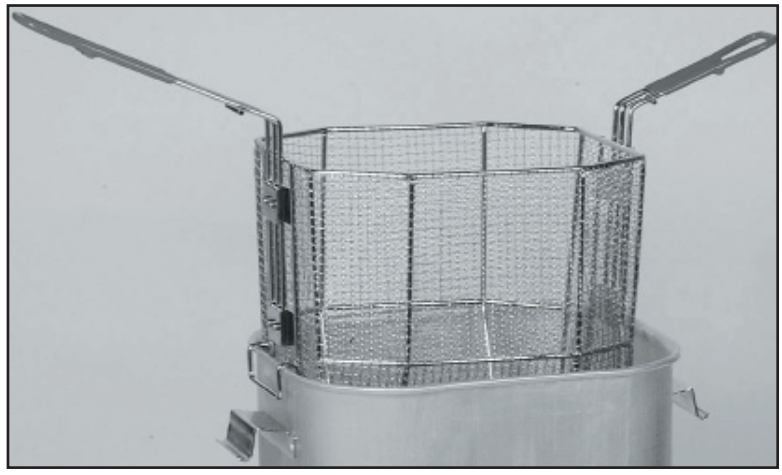


* Le modèle peut être différent de l'illustration

MODÈLE 2866 et 2966 INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DU PANIER À FRITURE

OUTILS REQUIS : Tournevis

Liste des pièces :
Panier à friture avec plaques de montage (1)
Poignée longue (1)
Poignée courte (1)
Boulons et rondelles (8)



Assemblage :
1) Déterminer le côté du panier muni de l'agrafe servant à le fixer sur le côté de la marmite. Saisir la poignée « longue ». Aligner les quatre trous de la poignée sur les quatre trous de la plaque de montage du panier. Fixer au moyen des quatre boulons/rondelles.
2) Saisir la poignée « courte » sur le côté opposé de la poignée « longue », fixer la poignée « courte » au panier selon la méthode décrite plus haut.
3) Pour de plus amples informations, consulter la section **Utilisation et entretien** du présent manuel.

MODÈLE 2054, 2064 ET 2864 OUTDOOR CHEF'S HOT TUB®
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DE LA MARMITE ET DE SES ACCESSOIRES

LIRE ET COMPRENDRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

APERÇU :

1. Liste des pièces
II. Position du thermomètre
III. Assemblage de la clayette
IV. Assemblage des paniers

1. LISTE DES PIÈCES

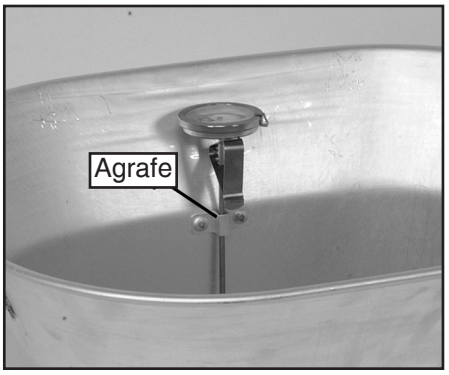
(1) Bâti du cuiseur
(1) Moulage/obturateur d'air
(1) De tuyau GPL/régulateur avec temporisateur
(1) Thermomètre à friture
(1) Marmite en aluminium avec couvercle
(1) Clayette
(4) Brochettes
1) Stabilisateur de dinde en « V »
(1) Plateau de cuisson à la vapeur
(1) Support à deux anses
(2) Paniers
(2) Poignées
(6) Boulons/écrous

(Voir page 31, Fonctionnement de la marmite à emboîtement)

II. POSITION DU THERMOMÈTRE

1. **Toujours** utiliser un thermomètre à friture lorsque l'on cuisine avec un cuiseur en plein air. Se reporter aux **Instructions et précautions relatives à l'utilisation sécuritaire du thermomètre et des appareils de cuisson de plein air pour grande friture** à la page 19 avant d'utiliser l'appareil ou le thermomètre.

2. Agrafer le thermomètre fourni avec l'appareil à l'intérieur de la marmite. Veiller à ce que la sonde soit immergée dans le liquide de cuisson lorsque la cuisson est en cours. Se reporter au schéma ci-dessous pour placer le thermomètre correctement.



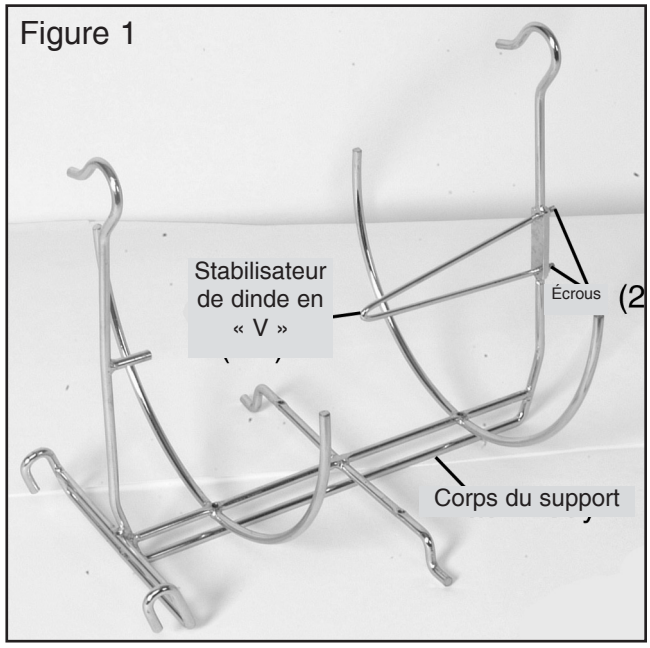
III. ASSEMBLAGE DE LA CLAYETTE

La clayette fournie avec cet appareil offre de nombreuses possibilités de cuisson. Veuillez lire et comprendre les instructions suivantes relatives à l'assemblage de la clayette et de ses accessoires.

A. Assemblage de la clayette pour la friture d'une dinde :

1. Retirer les écrous des extrémités filetées du stabilisateur de dinde (« V »).
2. Insérer les extrémités filetées du stabilisateur de dinde (« V ») dans les trous à l'arrière de la clayette tel qu'indiqué à la **Figure 1** ci-dessous.
3. Insérer les écrous et serrer.

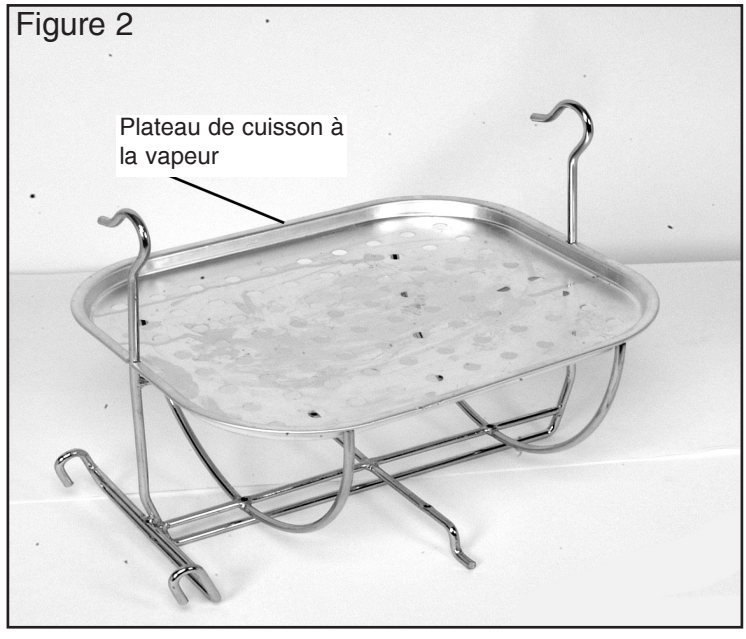
Figure 1



B. Assemblage de la clayette avec le plateau de cuisson à la vapeur

1. Retirer les écrous des extrémités filetées du stabilisateur de dinde (« V »).
2. Insérer les extrémités filetées du stabilisateur de dinde (« V ») dans les trous à l'arrière de la clayette tel qu'indiqué à la **Figure 1** ci-dessus .
3. Insérer les écrous et serrer.
4. Placer le plateau de cuisson à la vapeur sur la clayette tel qu'illustré à la **Figure 2** ci-dessous**.** La broche et le stabilisateur de dinde (« V ») soutiennent le plateau de cuisson à la vapeur.

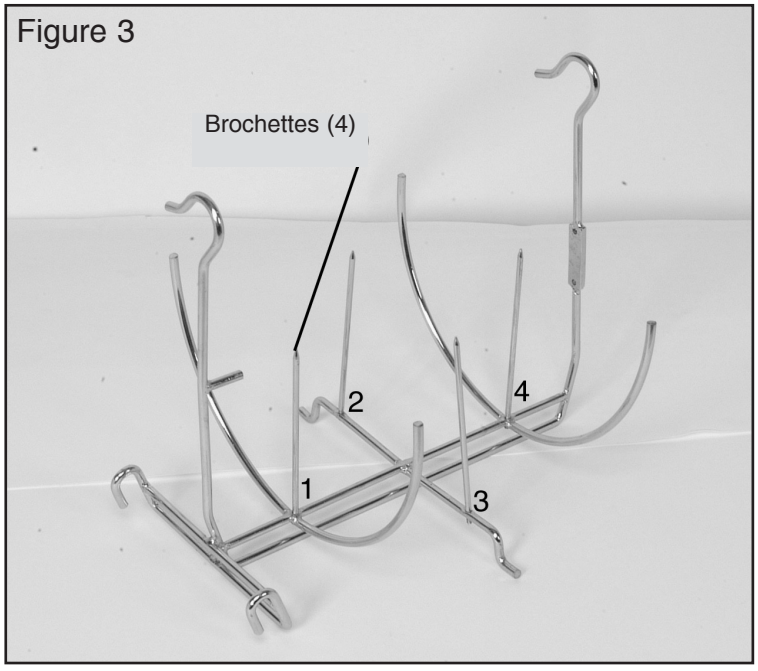
Figure 2



C. Assemblage de la clayette avec les brochettes

1. On peut organiser la clayette pour y faire frire quatre poulets complets à la fois ou n'importe laquelle volaille/viande au moyen des accessoires de brochette.
2. Visser à la main les extrémités filetées des brochettes dans les trous de montage le long de la base de la clayette tel qu'illustré à la **Figure 3** ci-dessous. Les brochettes sont munies d'extrémités pointues. User de prudence lors de l'assemblage et de l'utilisation.

Figure 3



IV. Assemblage des paniers

Outils requis : Tournevis et clé ajustable

1. Fixer les poignées aux paniers en insérant les boulons (tête ronde vers l'intérieur du panier) dans les trous indiqués en noir. Insérer les écrous et serrer. Voir les **Figures 4 et 5** ci-dessous.

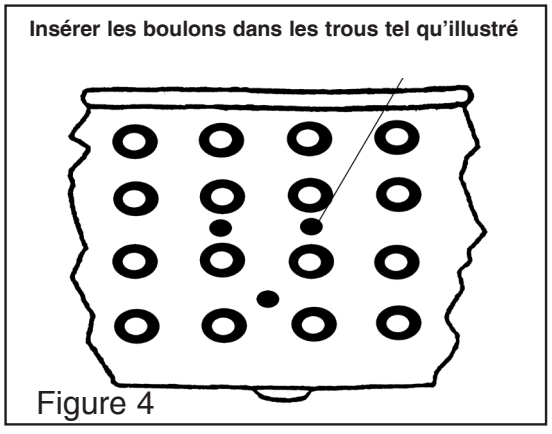


Figure 4

Figure 5

Instructions d'assemblage du modèle boulonné 2064

LIRE ET COMPRENDRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

Boulons de pieds dans chaque coin des bâtis supérieur et inférieur.

LISTE DES PIÈCES :

(1) Bâti supérieur avec tôle de protection contre le vent.
(1) Bâti inférieur
(4) Pieds
(8) Rondelles de blocage
(8) Écrous
(8) Boulons à tête Philips
(1) Moulage/obturateur d'air
(1) Tuyau GPL/régulateur avec temporisateur
(1) Thermomètre à friture
(1) Marmite en aluminium de 30 L (32 pte) avec couvercle

(Voir page 31, Fonctionnement de la marmite à emboîtement)

(1) Clayette
(4) Brochettes
(1) Stabilisateur de dinde « V ».
(1) Plateau de cuisson à la vapeur
(1) Support à deux anses
(2) Paniers/poignées
(6) Boulons/écrous pour paniers/poignées

1) Les pieds sont boulonnés dans la partie extérieure des bâtis supérieur et inférieur.

2) Serrer au moyen d'une clé. Utiliser les huit (8) jeux de boulons complets, et s'assurer que l'unité est stable.

3) Se reporter aux pages 15 à 17 pour des instructions relatives à l'assemblage des accessoires compris dans votre emballage.

SECTION II
UTILISATION ET ENTRETIEN

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

⚠ AVERTISSEMENT

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS RELATIVES À L'UTILISATION SÉCURITAIRE DU THERMOMÈTRE ET DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR POUR GRANDE FRITURE.

1. Toujours utiliser un thermomètre lors de l'utilisation de cet appareil comme friteuse/chaudière.

   a Avant chaque utilisation de l'appareil, s'assurer que le thermomètre est correctement étalonné en plaçant sa pointe dans une casserole d'eau bouillante. Le thermomètre doit indiquer 100 °C +/-10° (212 °F +/-20°). Si le thermomètre n'est pas étalonné correctement, contacter Metal Fusion, Inc. pour remplacement avant d'utiliser l'appareil.

   b. Suspendre le thermomètre à l'intérieur de la marmite, la sonde étant immergée dans le liquide de cuisson. Ne jamais placer de couvercle sur la marmite lors du contrôle de la température de l'huile.

   c. Une fois les brûleurs allumés, toujours contrôler la température indiquée sur le thermomètre. L'eau bout à 100 °C (212 °F). La température de l'huile chaude ne doit jamais dépasser 177 °C (350 °F).

   IMPORTANT : À température élevée, l'huile peut s'enflammer. La plupart des thermomètres King Kooker® comportent une zone rouge au-delà de 177 °C (350 °F) pour indiquer un danger. Ne jamais laisser la température dépasser 177 °C (350 °F). Si elle excède 177 °C (350 °F), arrêter immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz et attendre que la température descende en dessous de 177 °C (350 °F) avant de rallumer selon les instructions du manuel. Si l'huile commence à fumer, à n'importe quel stade de la cuisson, arrêter immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, quelle que soit l'indication du thermomètre. Laisser l'huile refroidir et contacter Metal Fusion, Inc. pour des instructions complémentaires.

   d. Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil de cuisson est arrêté, laisser la température de l'huile descendre au-dessous de 38 °C (100 °F) avant de déplacer la marmite, l'huile à friture ou l'appareil de cuisson.

   e. Appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement du thermomètre.

2. Ne jamais couvrir la marmite lors de la cuisson à l'huile.

3. Toujours laisser décongeler et sécher les aliments complètement avant de les placer dans l'huile chaude. Les aliments congelés ou mouillés peuvent provoquer un débordement de l'huile ou de la graisse.

4. Ne jamais placer de marmite vide sur une flamme nue.

5. En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile/graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

6. Des équipements d'extinction de feu doivent être facilement accessibles en cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines conditions, circonscrire le feu.

DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE REMPLISSAGE APPROPRIÉS POUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON

La marmite qui accompagne votre appareil de cuisson de dinde est muni d'une ou plusieurs lignes qui indiquent le niveau d'huile nécessaire à la cuisson. Ces lignes sont tracées sur la marmite. Remplir la marmite d'huile jusqu'au niveau approprié avant d'allumer l'appareil de cuisson ou d'ajouter des aliments. Ne jamais remplir le récipient d'huile, de graisse ou d'eau de façon excessive. Ne jamais remplir la marmite au-delà de la ligne de remplissage maximum. Toujours remplir jusqu'à la ligne de remplissage minimale lors de la cuisson avec de l'huile. Certains modèles d'appareils de cuisson de dinde incluent des marmites n'ayant qu'une ligne. Celle-ci indique le niveau exact auquel l'huile doit être remplie avant que l'huile soit chauffée ou que des aliments soient ajoutés.

Marmite de 25-26 pintes (23,6 - 24,6 L) - Dinde de 8,1 kg (18 lb) au maximum

Marmite de 30-32 pintes (28,4 - 30,3 L) - Dinde de 9 kg (20 lb) au maximum

---

INFORMATIONS SUR LES BOUTEILLES DE GPL

Les appareils de cuisson de plein air King Kooker® sont fabriqués pour être utilisés avec **des bouteilles de GPL de 9 kg (20 lb)**. Les informations importantes à ne pas oublier au sujet des bouteilles de GPL comprennent :

1. Toujours lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille.
2. S'assurer que la bouteille de gaz n'est pas trop remplie. Le poids maximum d'une bouteille correctement remplie est d'environ 17 kg (38 lb). Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %.
3. Vérifier que le robinet de la bouteille comporte un raccord approprié pour une connexion d'appareil de type 1.
4. Ne pas ranger de bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de ce dernier.
5. Débrancher la bouteille de l'appareil de cuisson pour la ranger.
6. Garder la bouteille hors de portée des enfants.
7. Ne pas utiliser ou stocker la bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé.
8. Toujours utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) dans sa position verticale pour une élimination correcte des vapeurs. Elle doit également être rangée et transportée en position verticale.
9. La bouteille doit comporter un collier de protection de son robinet.
10. Placer le pare-poussière sur le robinet de bouteille lorsque celle-ci n'est pas en usage. N'utiliser que le pare-poussière fourni avec le robinet de bouteille. L'utilisation d'autres types de pare-poussière pourrait provoquer une fuite de propane.
11. La bouteille doit être FERMÉE (position OFF) lorsqu'elle n'est pas en usage.

⚠ AVERTISSEMENT

TOUJOURS LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DE LA BOUTEILLE.
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS
ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT

1. Vérifier que la tuyauterie est réglée afin d'empêcher la circulation de gaz. Tourner l'élément de commande de celle-ci dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu elle s'arrête. Cette position est appelée position ARRÊT.
2. Fixer le régulateur sur le robinet de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens horaire. Serrer à la main, le régulateur étant en position verticale. Voir le schéma de montage approprié à l'appareil, page 12, Figures 1 et 2.
3. Effectuer l'essai d'étanchéité :

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Avant d'allumer l'appareil, celui-ci doit satisfaire à un essai d'étanchéité complet en utilisant une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque (50 % de savon sans ammoniaque et 50 % d'eau). Ce mélange sera appliqué avec une petite brosse sur toutes les connexions de gaz, une fois le robinet de la bouteille ouvert (0,5 tour maximum). Si des bulles apparaissent, indiquant une fuite, fermer la bouteille et serrer le raccord fuyant jusqu'à ce qu'un autre contrôle ne détecte aucune fuite.

Si le serrage du raccord n'arrête pas la fuite, appeler Metal Fusion, Inc., au 1-800-783-3885, pour assistance.

NE JAMAIS UTILISER LE TUYAU/RÉGULATEUR S'IL Y A FUITE.

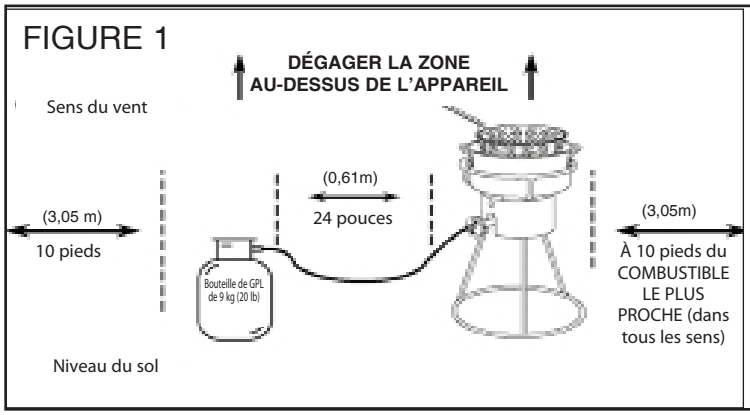
4. Avant d'allumer l'appareil de cuisson, vérifier que le tube venturi n'est pas obstrué et que le diaphragme est correctement vissé dans le tube venturi selon les instructions de montage du tuyau des figures 1 et 2 à la page 12. Si elles se présentent, ces deux situations doivent être corrigées avant l'allumage afin d'éviter un retour de flamme.

INSTRUCTIONS DE PLACEMENT

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz, ou à moins de 7,5 m (25 pi) de liquides ou de vapeurs inflammables.
2. Aucun combustible ou toit ne doit surplomber l'appareil.
3. Conserver un espace de ,61 m (24 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil.
4. La bouteille de GPL et l'appareil doivent être placés de façon à ce que le vent éloigne la chaleur émise par l'appareil de la bouteille de propane. Cela permet d'éviter des incendies en écartant les flammes d'un feu de graisse de la bouteille de propane.
5. Centrer la marmite sur le brûleur de l'appareil de cuisson. NE PAS utiliser de marmite plus grande que la taille recommandée pour l'appareil de cuisson et répertoriée ci-dessous :

Hauteur du cuiseur	Taille maximale de la marmite	Marmite-Hauteur/Diamètre
30,5 cm (12 po)	30.28 L (32 pte) récipient	30,5 x 35,5 cm (12 x 14 po)
37 cm (14,5 po) et plus	28.39 L (30 pte) récipient	40,6 x 31,5 cm (16 x 12 3/8 po)

FIGURE 1



⚠ AVERTISSEMENT

Conserver un espace de 61 cm (24 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil. Le fait de placer la bouteille trop près de l'appareil, peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

Le tuyau reliant l'appareil à la bouteille pose un risque de trébuchement. Ne pas marcher sur le tuyau ou entre la bouteille et l'appareil. Le trébuchement peut provoquer le renversement de la bouteille ou de l'appareil, ce qui peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DE CUISSON NE DOIT PAS ÊTRE ALLUMÉ TANT QUE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SUIVANTES N'ONT PAS ÉTÉ ENTIÈREMENT SUIVIES.

(ILLUSTRATIONS PAGE 23)

1. S'assurer que le moulage est monté selon l'illustration ***(Figure 1)***.

2. S'assurer que la commande du régulateur est sur ARRÊT en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à son point d'arrêt.

3. Ouvrir le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire, comme il est indiqué dans le schéma ***(Figure 2)***.

4. Pour démarrer le temporisateur, appuyer sur le bouton « PUISSANCE » (POWER) noir. Les deux voyants clignoteront une fois. Appuyer sur le bouton « DÉBUT » (d'allumage) rouge. Le voyant vert demeurera allumé. Le temporisateur est maintenant réglé pour un cycle opérationnel de 15 minutes. Le gaz ne circulera pas au brûleur à moins que le temporisateur soit allumé.

5. Introduire un briquet dans le trou de la tôle de protection selon la ***Figure 3***, ou utiliser une allumette au-dessus du moulage selon la ***Figure 4***. Mettre la commande du régulateur sur la position « ON » (Marche), jusqu'à ce que l'allumage s'effectue. Tourner la commande du régulateur dans le sens horaire pour augmenter la pression du gaz au brûleur et donc augmenter la taille des flammes ***(Figure 2)***.
   Lors de l'allumage de l'appareil de cuisson, s'il ne s'allume pas en 3 à 5 secondes, fermer le régulateur et le robinet de la bouteille. Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz. Répéter la procédure.

6. Vérifier que les flammes sont bleues et qu'elles sortent de chaque orifice du brûleur. Dans le cas contraire, tourner le papillon d'air jusqu'à ce que la flamme soit bleue. Une ouverture excessive du papillon provoque un « décollement » de la flamme du brûleur ***(Figure 5)***.
   En cas de flamme jaune, ou si des orifices ne comportent pas de flammes, le tube venturi ou les orifices peuvent être obstrués. Vérifier les instructions de maintenance à la page 24 pour plus d'information au sujet d'une flamme jaune.

7. Toujours contrôler la flamme pendant toute la cuisson. Si la flamme s'éteint accidentellement, à tout stade de la cuisson, fermer immédiatement le régulateur et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz et rallumer l'appareil de cuisson selon les directives de cette section.

8. Le temporisateur fonctionnera pendant 15 minutes avant d'arrêter la circulation de gaz. Le temporisateur peut être remis à zéro manuellement lors du processus de cuisson sans devoir arrêter la circulation du gaz en appuyant sur le bouton « DÉBUT » (d'allumage) rouge. Un nouveau cycle opérationnel de 15 minutes est alors lancé. Le voyant d'écoulement de gaz (vert) clignotera lentement lorsqu'il restera cinq minutes au cycle opérationnel. Le voyant d'écoulement de gaz (vert) clignotera rapidement lorsqu'il ne restera que deux minutes au cycle opérationnel. Si le temporisateur termine un cycle opérationnel de 15 minutes sans être remis à zéro (appuyer sur le bouton « DÉBUT » (d'allumage) rouge), la circulation de gaz sera bloquée et la flamme s'éteindra. Si la cuisson doit se poursuivre, rallumer l'appareil de cuisson en suivant les directives de cette section.

   IMPORTANT : Le temporisateur ne mesure pas la température et ne contrôlera pas la température du liquide de cuisson dans la marmite. La température doit être contrôlée manuellement en prenant la lecture du thermomètre et en réglant la flamme au moyen du bouton du régulateur (tourner dans le sens antihoraire pour réduire la flamme et dans le sens horaire pour l'augmenter). Ne JAMAIS réinitialiser le temporisateur sans d'abord vérifier la température au moyen du thermomètre.

9. NE PAS remettre le temporisateur à zéro manuellement si la température de l'huile atteint 177 °C (350 °F). Si elle excède 177 °C (350 °F), ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, puis attendre que la température descende en dessous de 177 °C (350 °F) avant de rallumer selon les instructions du manuel. Si l'huile commence à fumer, à n'importe quel stade de la cuisson, ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, quelle que soit l'indication du thermomètre. Laisser l'huile refroidir et communiquer avec Metal Fusion, Inc. pour obtenir des instructions supplémentaires.

Le temporisateur NE remplace PAS la surveillance adéquate et ne permet pas de mesurer ou de contrôler la température du liquide de cuisson dans la marmite. Vous devez toujours surveiller votre appareil pendant la cuisson ainsi qu'après quand il est encore chaud (38 °C [100 °F]). L'huile dans la marmite peut surchauffer rapidement si elle est laissée sans surveillance. Le thermomètre fourni avec cet appareil doit toujours être utilisé pour surveiller la température du liquide de cuisson.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT (SUITE)

Régulateur réglable

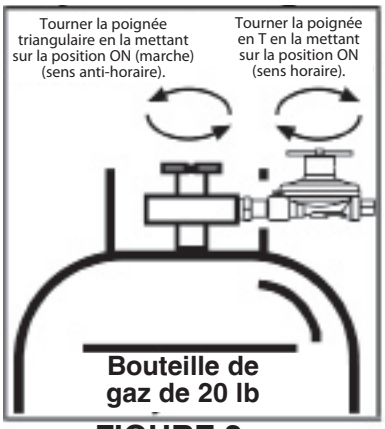

Tourner la poignée triangulaire en la mettant sur la position ON (marche) (sens anti-horaire).
Tourner la poignée en T en la mettant sur la position ON (sens horaire).
Bouteille de gaz de 20 lb

FIGURE 2

Le Temporisateur

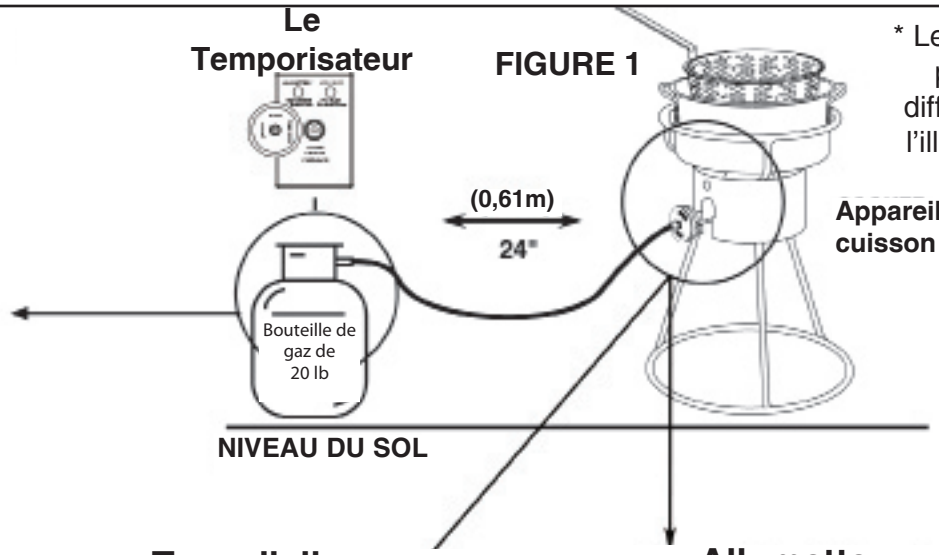
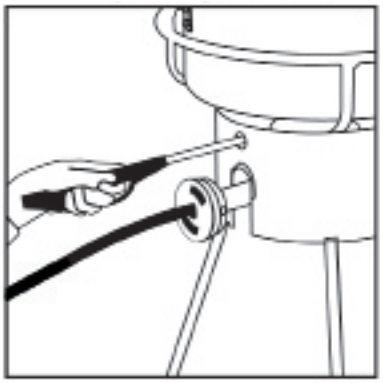


FIGURE 1

* Le modèle peut être différent de l'illustration

Trou d'allumage



Allumette

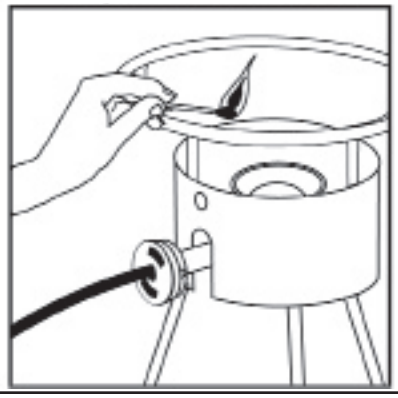


FIGURE 3

FIGURE 4

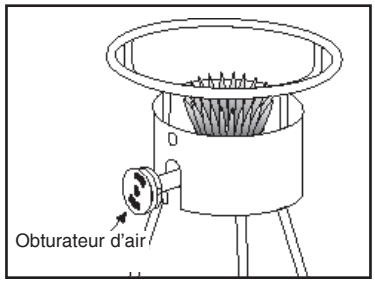


FIGURE 5

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS PLACER LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR LORS DE L'ALLUMAGE.

ARRÊT ET RANGEMENT DE L'APPAREIL DE CUISSON APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS DÉPLACER L'APPAREIL DE CUISSON OU LA MARMITE S'ILS SONT EST EN COURS D'UTILISATION OU ENCORE CHAUDS *(TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 38 °C [100 °F]).*

1. Après chaque utilisation, ARRÊTER le King Kooker® d'abord au niveau du régulateur et ensuite au niveau du robinet de la bouteille. **S'assurer qu'il n'y a pas de flamme et que les robinets sont fermés.** Ne pas quitter l'appareil de cuisson tant qu'il ne s'est pas entièrement refroidi. Lorsque vous manipulez des aliments sur le cuiseur, toujours porter des gants de cuisinier.
2. Débrancher le régulateur de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se sépare de la bouteille. Enlever les piles du temporisateur afin de les protéger de la corrosion lors de l'entreposage.
3. Le rangement de cet appareil de cuisson à l'intérieur n'est permis que si la bouteille en est débranchée et retirée. Ne pas utiliser ou ranger de bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé. Lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille. Celle-ci doit toujours être rangée hors de portée des enfants. Toujours entreposer l'appareil à l'abri des insectes et de la contamination qui pourraient obstruer la buse.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

ENTRETIEN DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR ET DES ACCESSOIRES

1. La zone d'utilisation de l'appareil de cuisson doit être exempte de produits combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson, effectuer une inspection et retirer tout objet combustible.
2. La circulation de l'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstruée. L'appareil de cuisson doit être installé dans une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi), sans toit et sans objet le surplombant. Vérifier l'emplacement et l'installation de l'appareil de cuisson avant de l'utiliser.
3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier que le brûleur/tube venturi sont exempts d'insectes, de nids d'insectes et d'autres obstructions. Un tube colmaté peut entraîner un feu sous l'appareil.
4. Suivre toutes les instructions d'allumage se trouvant dans le manuel d'utilisation et d'entretien à chaque utilisation de l'appareil de cuisson. Vérifier la couleur et l'aspect de la flamme. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. En cas de flamme très jaune, le brûleur/tube venturi peut être obstrué.
   En présence d'une obstruction ou d'une flamme jaune, et si le réglage du papillon d'air n'a pas résolu le problème, arrêter l'appareil de cuisson et le laisser refroidir. Débrancher le tuyau de l'appareil de cuisson. Déposer le papillon d'air à l'aide d'un tournevis à tête cruciforme. Vérifier le tube venturi avec une lampe de poche pour voir s'il est colmaté. Dans l'affirmative, utiliser du fil de fer, comme par exemple un cintre, dans le tube venturi pour enlever tout produit ou objet obstruant. Refixer le papillon d'air au tube venturi à l'aide du tournevis à tête cruciforme. Remonter l'appareil de cuisson et le rallumer selon les directives du manuel d'entretien et d'utilisation. Si le problème persiste, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.
5. Toujours utiliser l'ensemble tuyau GPL/régulateur avec temporisateur fourni avec l'appareil. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier si le tuyau GPL présente une abrasion, une usure, une coupure ou s'il fuit. Si le tuyau est endommagé, remplacer l'ensemble tuyau/régulateur avec temporisateur avant d'utiliser l'appareil. Contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour plus d'information au sujet d'un assemblage de tuyau de rechange. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur avec temporisateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.
6. Pour l'achat de toute pièce de rechange ayant pu s'endommager ou se perdre, contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.

7. Nettoyage de l'appareil :

Appareil de cuisson, l'ensemble tuyau GPL/régulateur avec temporisateur: S'il le faut, éliminer toute huile ou liquide s'étant éclaboussé(e) sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon, puis sécher avec une serviette. Ne pas laisser l'eau entrer ou s'accumuler dans le boîtier du temporisateur. Ne pas plonger le brûleur ou l'ensemble tuyau GPL/régulateur avec temporisateur dans l'eau afin d'éviter qu'ils ne rouillent ou que les éléments du temporisateur ne soient endommagés.

Marmites en aluminium ou en acier inoxydable : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions ci-dessous.

Ustensiles de cuisine en fonte : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions ci-dessous.

Thermomètre : Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger ni laver au lave-vaisselle.

CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES ET DES BOUILLOIRES EN ALUMINIUM

Il n'est pas nécessaire d'apprêter les marmites en aluminium avant de les utiliser. Laver avec un liquide à vaisselle et sécher avec une serviette.

Après la cuisson, laver les marmites et les poêles à frire en aluminium dans du détergent chaud et mousseux. Si de la graisse ou de la suie a cuit sur l'extérieur de la marmite pendant la cuisson avec l'appareil de cuisson de plein air, frotter la marmite avec de la laine de fer.

NE PAS PULVÉRISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS SUR LES MARMITES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. CELUI-CI RENDRAIT LE FINI MAT.

Si des aliments restent collés dans la casserole, verser de l'eau chaude et laisser tremper. Frotter ensuite la casserole avec du savon et de la laine de fer pour éliminer les aliments.
Si de l'eau dure ternit l'intérieur de la marmite, la remplir jusqu'au niveau sombre avec de l'eau et un mélange de crème de tartre ou de vinaigre (avec une concentration de trois tasses d'eau pour une cuillerée à soupe de crème de tartre ou de vinaigre). Faire bouillir cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER DE MARMITE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UN APPAREIL DE CUISSON ALLUMÉ. Son fond pourrait être percé. Une décoloration, des rayures et un criblage peuvent se produire quand les marmites sont utilisées sur les appareils de cuisson de plein air. Cela n'affecte pas les performances de la marmite.

Ne pas ranger de l'huile usagée dans la marmite en aluminium. Le sel utilisé dans la cuisson peut corroder la marmite et provoquer une fuite. Laver la marmite avec de l'eau savonneuse chaude et la rincer après chaque utilisation.

PRÉPARATION ET ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE EN FONTE

Les nouvelles marmites en fonte sont recouvertes de paraffine pour éviter la rouille. Avant de les utiliser pour la première fois, les laver avec de l'eau savonneuse douce, puis les rincer et bien sécher. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs. Graisser toute la surface de l'ustensile avec une légère couche de matière grasse végétale solide. Ne pas utiliser de graisse salée (margarine ou beurre). Chauffer pendant 30 à 60 minutes dans un four à 149-177 °C (300-350 °F). Retirer l'ustensile du four, vider l'excès de graisse et l'essuyer avec une serviette en papier. Le procédé de préparation est terminé. À chaque utilisation de l'ustensile en fonte, recouvrir toute la surface d'une légère couche de graisse végétale solide, l'essuyer avec une serviette en papier et le ranger.

INFORMATION SUR L'HUILE À FRITURE

Dans nos instructions, nous suggérons d'utiliser de l'huile d'arachide pour la friture. C'est un excellent choix, mais toute huile végétale liquide de qualité peut être utilisée.

SUGGESTIONS RELATIVES À LA CONSERVATION DE L'HUILE À FRITURE USAGÉE :

Après la première utilisation, laisser l'huile refroidir. Alors qu'elle est légèrement tiède, filtrer les particules avant de la stocker dans le récipient d'origine, dans un récipient similaire en plastique résistant ou en verre. Cela peut être effectué à l'aide d'un filtre en papier (filtre à café) d'un chiffon propre (serviette à vaisselle). Ne jamais verser de l'huile chaude dans un récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, ranger l'huile dans un endroit frais. Elle peut être réutilisée dans les 30 jours. La jeter après la deuxième utilisation ou quand le goût d'huile réchauffée devient trop fort. **Conseil pratique:** Frire des pommes de terre après avoir fait frire des aliments pour améliorer la qualité de l'huile en vue de la prochaine utilisation.

SECTION III
SPÉCIALITÉS CULINAIRES

⚠ AVERTISSEMENT

Les avertissements et les directives suivantes s'appliquent plus particulièrement à la cuisson avec de l'huile et la friture. Lire L'ENSEMBLE des avertissements et directives de ce manuel avant d'utiliser l'appareil de cuisson.

CUISINER AVEC DE L'HUILE REPRÉSENTE UNE MÉTHODE DIFFÉRENTE DE TOUTE AUTRE METHODE D'UTILISATION DE L'APPAREIL DE CUISSON. L'huile à friture est très combustible à températures élevées et nécessite des précautions spéciales pour éviter un feu de graisse dangereux.

1. N'utiliser les produits qu'à l'extérieur et uniquement sur une surface de niveau, stable et non combustible, comme des briques, du béton ou de la terre. **NE CONVIENNENT PAS** : les surfaces telles que le bois, l'asphalte ou le plastique qui peuvent brûler, peler ou fondre. Rester à l'écart des matériaux combustibles.

2. **NE PAS** utiliser l'appareil sous un toit ou un objet le surplombant ; garder une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi). Conserver la zone exempte de matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condo ou en dessous de ces derniers.

3. **NE PAS** laisser l'appareil de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne ou s'il est encore chaud (plus de 38 °C [100 °F).

4. Avant chaque utilisation, vérifier que chaque raccord de l'appareil de cuisson ne fuit pas. Maintenir le flexible d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chaudes. Seul l'ensemble tuyau GPL/régulateur avec temporisateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.

5. En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, prévoir un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile/graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service incendie. Dans certaines conditions, un extincteur de type BC ou ABC peut circonscrire l'incendie.

6. **NE JAMAIS** trop remplir la marmite de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les niveaux corrects d'huile, de graisse et d'eau, (page 20).

7. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés et séchés, l'huile ou la graisse peut déborder. Lors de la friture avec de l'huile ou de la graisse, tous les aliments doivent être complètement décongelés et séchés avec une serviette pour éliminer l'excès d'eau. Suivre toutes les instructions de ce manuel relatives à la friture.

8. Toujours porter des gants de protection et être extrêmement prudent pour ne pas éclabousser de l'huile chaude pendant l'abaissement ou le soulèvement de la dinde. S'assurer que le brûleur est éteint avant de soulever le support de la dinde ou de lever le panier pour égouttage.

9. **NE JAMAIS** laisser la température de la graisse dépasser 177 °C (350 °F).

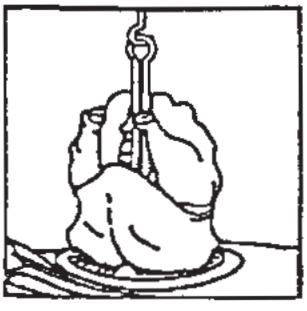
10. Suivre **TOUTES LES INSTRUCTIONS** dans ce manuel d'utilisation de l'appareil de cuisson de plein air.

INSTRUCTIONS POUR LA FRITURE DE DINDES

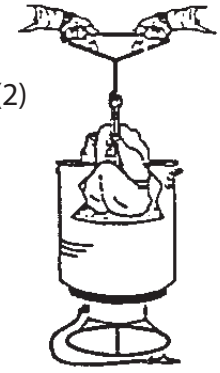
IL EST IMPORTANT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL AVANT DE PROCÉDER À LA CUISSON D'UNE DINDE

1. Voir «**Détermination des niveaux de remplissage appropriés pour les récipients de cuisson**» à la page 20 afin de déterminer la quantité d'huile et la taille de dinde recommandées pour votre modèle d'appareil de cuisson de dinde. Conseil : S'assurer que toutes les parties charnues de la volaille sont immergées, les extrémités osseuses des pattes peuvent cependant dépasser le niveau de la graisse ou de l'huile lorsqu'on dispose la volaille dans la marmite pour la cuisson. Cela permet d'éviter un débordement d'huile.
2. Verser la quantité nécessaire d'huile d'arachide dans la marmite. Ne jamais trop remplir le récipient de cuisson.
3. Allumer l'appareil de cuisson selon les instructions du manuel. Ne jamais laisser la température de l'huile dépasser 177 °C (350 °F). **Toujours** utiliser un thermomètre à friture pour contrôler la température de l'huile. **Ne jamais laisser l'appareil de cuisson sans surveillance!**
4. Décongeler complètement la dinde et la sécher avec une serviette. Recouvrir l'intérieur et l'extérieur de la dinde avec King Kooker® Cajun Seasoning. Injecter de la marinade si on le désire. Voir la page suivante pour des conseils d'injection.
5. Placer la dinde sur le support de friture ou panier, les pattes vers le haut (**Figure 1**), ou d'après les instructions d'utilisation de la clayette pour le Outdoor Chef's Hot Tub®, à la page 29.
6. En portant des gants de protection et en utilisant le crochet ou le panier de levage, abaisser la dinde très lentement dans l'huile à 177 °C (350 °F). Veiller à ne pas éclabousser de l'huile chaude. (**Figure 2**)
7. Cuire la dinde à 177 °C (350 °F) à raison de 3,5 minutes par livre. À l'expiration de la durée prévue, il est temps de vérifier la cuisson : fermer l'arrivée du gaz au brûleur. (**Figure 3**)
8. S'assurer que le brûleur est éteint avant de soulever la dinde pour l'égoutter. En portant des gants et en utilisant le crochet/panier de levage, soulever **lentement** la dinde de la marmite. Laisser la dinde s'égoutter. Couper au niveau de l'articulation de la cuisse. Si la cuisse paraît bien cuite, la dinde est prête. Laisser la dinde refroidir avant de la découper.

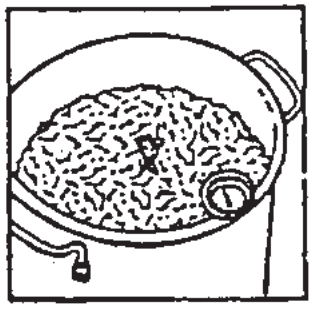
(1)



(2)



(3)



⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

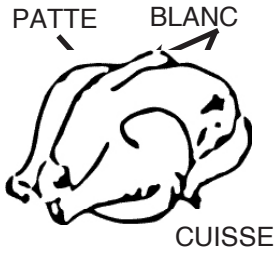
TECHNIQUES D'INJECTION POUR UNE DINDE, UN POULET OU UN RÔTI

IMPORTANT :

AVANT D'EFFECTUER L'INJECTION, VERSER LA MARINADE DANS UN RÉCIPIENT SÉPARÉ POUR ÉVITER DE CONTAMINER CELLE-CI.

POULET

AU FOUR



1. Retirer les abats et rincer le poulet à l'eau tiède, égoutter entièrement les cavités.
2. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
3. Injecter les quantités COMPLÈTES de marinade (environ 1 oz) aux points indiqués (filet, cuisse, patte). Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. Cela répartit l'assaisonnement de façon uniforme. (Pour de meilleurs résultats, introduire l'aiguille à différents angles dans le même trou lors de l'injection de la marinade.)
4. Saupoudrer généreusement l'extérieur du poulet avec de l'assaisonnement Cajun King Kooker® en le frottant bien.
5. Faire cuire selon une méthode conventionnelle.

FRIT

1. Suivre les étapes 1 à 4.
5. **ATTENTION :** S'assurer que la cavité du poulet ne contient pas d'eau avant la friture. Faire frire le poulet entier 7 minutes par livre à 177 °C (350 °F).

GRILLÉ

1. Couper le poulet en deux et le rincer à l'eau tiède.
2. Suivre les étapes 2 à 4 (NE PAS injecter la marinade avant d'avoir coupé le poulet en deux.)
5. Placer le poulet sur la grille chaude, le retourner plusieurs fois pendant la grillade.

BOEUF, PORC ET GIBIER

AU FOUR

1. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
2. Injecter la marinade à 2,5 – 5 cm (1-2 po) d'intervalle. Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. Cela répartit l'assaisonnement de façon uniforme.
3. Verser généreusement la marinade sur le rôti.
4. Cuire au four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

DINDE

AU FOUR OU FRITE

1. Retirer les abats, le cou et toute ficelle ou matière d'emballage, et l'indicateur de cuisson à éjection automatique. Rincer la dinde à l'eau tiède et égoutter entièrement la cavité.
2. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
3. Injecter les quantités COMPLÈTES de marinade (environ 1 oz) aux points indiqués (filet, cuisse, patte). Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. (Pour de meilleurs résultats, introduire l'aiguille à différents angles dans le même trou lors de l'injection de la marinade.)
4. Saupoudrer généreusement l'extérieur de la dinde avec de l'assaisonnement Cajun King Kooker® en la frottant bien.
5. **ATTENTION :** S'assurer que la cavité de la dinde ne contient pas d'eau avant la friture. Faire frire la dinde environ 3,5 minutes par livre à 177 °C (350 °F) ou la faire cuire au four selon une méthode conventionnelle.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

NETTOYER L'INJECTEUR AU SAVON ET À L'EAU ET LE LAISSER SÉCHER. RECOUVRIR LE PISTON DE L'INJECTEUR D'UNE LÉGÈRE COUCHE D'HUILE VÉGÉTALE. CELA PERMET AU PISTON DE SE DÉPLACER LIBREMENT DANS LE CORPS DE L'INJECTEUR.

MODÈLE 2054, 2064 ET 2864 OUTDOOR CHEF'S HOT TUB®
MODE D'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

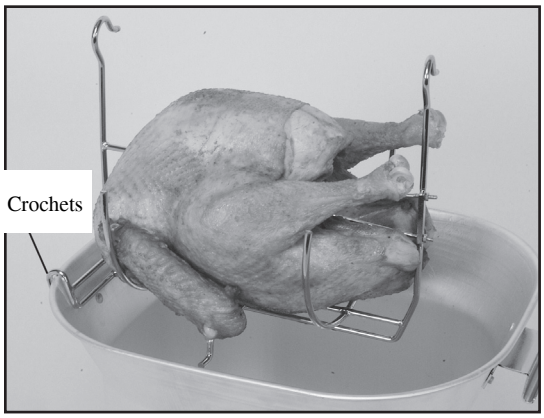
LIRE ET COMPRENDRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT!

LES INSTRUCTIONS QUI FIGURENT AUX SECTIONS I À III, RELATIVEMENT À L'ASSEMBLAGE ET À L'UTILISATION DE CET APPAREIL, DOIVENT ETRE LUES ET COMPRISES AU PRÉALABLE.

La clayette et les paniers fournis avec l'appareil offrent divers choix de cuisson. Il faut lire et comprendre les instructions suivantes pour assurer la bonne utilisation de la clayette et des accessoires.

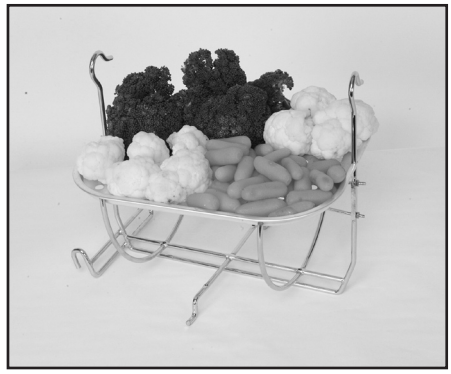
A. Utilisation de la clayette pour la friture d'une dinde :

1. Se référer à la figure 1 de la page 16 pour l'assemblage de la clayette en vue de la friture d'une dinde.
2. Verser la quantité d'huile nécessaire dans le marmite. Se référer à « **Détermination des niveaux de remplissage appropriés pour les récipients de cuisson** » à la page 20 afin de déterminer la quantité d'huile nécessaire. Ne jamais remplir le récipient de cuisson de façon à dépasser le guide de remplissage gravés sur la paroi du marmite.
3. Allumer le cuiseur conformément aux I**nstructions d'allumage** aux pages 22 et 23. Ne jamais permettre que la température dépasse 177 °C (350 °F). **Toujours** surveiller la température de l'huile au moyen d'un thermomètre à friture. Se reporter à la section **Instructions et precautions relatives a l'utilisation sécuritaire du thermomètre et des appareils de cuisson de plein air pour grande friture,** à la page 19 pour obtenir des directives importantes en matière de cuisson. **Ne jamais laisser le cuiseur sans surveillance!**
4. Faire dégeler complètement la dinde et l'éponger avec un chiffon.
5. Placer la dinde sur la clayette pour frire, comme l'indique l'image ci-dessous. Le stabilisateur de dinde (« V ») doit faire saillie dans la cavité de la dinde.
6. Enfiler des mitaines de cuisine pour plus de sécurité, et à l'aide du support à deux anses, immerger la dinde très lentement dans l'huile. Attention de ne pas faire éclabousser l'huile.
7. Frire la dinde à 177 °C (350 °F) pendant 3 1/5 minutes par livre. Lorsque le temps de cuisson est échu, et que le temps de vérifier la cuisson est venu, fermer l'arrivée de gaz au brûleur entièrement.
8. S'assurer que le brûleur est fermé avant de sortir la dinde pour l'égouttage. Enfiler des mitaines de cuisine et à l'aide du support à deux anses, sortir **lentement** la dinde de la marmite. Accrocher la clayette sur le bord de la marmite pour faire égoutter et refroidir la dinde, comme l'indique l'image ci-dessous. Une fois la dinde refroidie, sortir la clayette de la marmite.



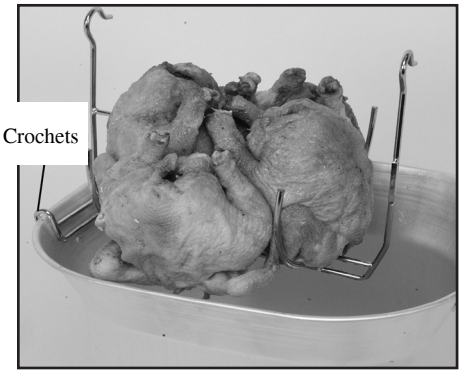
B. Utilisation de la clayette pour la cuisson à la vapeur

1. Se reporter à la figure 2 de la page 16 pour connaître l'assemblage adéquat de la clayette en vue de la cuisson à la vapeur.
2. Disposer les aliments sur le plateau de cuisson à la vapeur, comme l'illustre la photo ci-dessous.
3. Incorporer l'eau et les assaisonnements voulus dans la marmite. Le niveau de l'eau doit se situer juste en dessous du support du plateau. À l'aide du support à deux anses, placer délicatement la clayette sur la marmite, et placer le couvercle sur la marmite.
4. Chauffer à la vapeur conformément aux directives de la recette disponibles à la **Section IV- Recettes.** Lorsque l'on cuit ou manipule des aliments, on doit porter des mitaines de cuisine et découvrir la marmite avec prudence, car il s'en échappera de la vapeur.
5. Pendant la cuisson, vérifier périodiquement le niveau de l'eau pour s'assurer de ne pas perdre trop d'eau par évaporation. Il ne faut jamais laisser une marmite sur le feu sans eau. Placer une marmite vide sur le feu causera la perforation du métal.
6. Lorsque le temps de cuisson est échu, fermer le cuiseur et retirer les aliments à l'aide du support à deux anses.



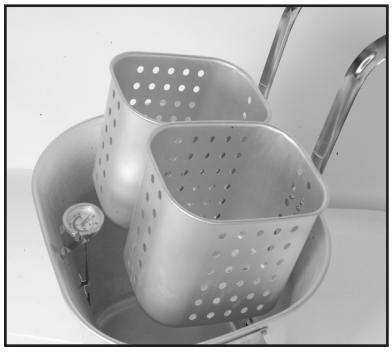
C. Utilisation de la clayette avec les brochettes

1. Se reporter à la figure 3 de la page 17 pour connaître l'assemblage adéquat de la clayette avec les brochettes.
2. On peut organiser la clayette pour y faire frire quatre poulets complets à la fois ou n'importe laquelle volaille/viande au moyen des accessoires de brochette
3. Embrocher les aliments tel qu'indiqué à la photo ci-dessous.
4. Se reporter à la section intitulée **Instructions et précautions relatives à l'utilisation securitaire du thermométre et des appareils de cuisson de plen air pour grande friture,** à la page 19 pour connaître les directives importantes en matière de cuisson. Lire toutes les instructions et vous assurer de bien les comprendre.
5. Le support à deux anses peut être utilisé pour lever ou abaisser la clayette. **Toujours** porter des mitaines de cuisine et user de prudence lorsque l'on abaisse la clayette dans la marmite ou lorsqu'on l'en retire. Veiller à ce que l'arrivée de gaz au brûleur soit fermée avant de retirer la clayette de la marmite.
6. Accrocher la clayette sur le bord de la marmite pour faire égoutter et refroidir les brochettes, comme l'indique l'image ci-dessous. Une fois les aliments refroidis, sortir la clayette de la marmite.
7. Se reporter à la **Section IV – Recettes**, pour la durée et les méthodes de cuisson.



D. Utilisation des paniers

1. Une fois la cuisson terminée, l'agrafe de support au bas de la poignée de chaque panier peut servir à accrocher le panier au bord de la marmite afin de permettre l'égouttage et le refroidissement. Voir l'image ci-dessous.



FONCTIONNEMENT DE LA MARMITE À ROBINET

LIRE ET COMPRENDRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

TOUJOURS PERMETTRE LE REFROIDISSEMENT DU LIQUIDE AVANT D'ACTIONNER LA SOUPAPE (SOUS LES 38 °C [100 °F]). LE LIQUIDE DE CUISSON PEUT CONSERVER UNE CHALEUR DANGEREUSE MÊME APRÈS DES HEURES D'ATTENTE.
TOUJOURS VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE DU LIQUIDE DE CUISSON À L'AIDE D'UN THERMOMÈTRE AVANT D'OUVRIR LE ROBINET.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA MARMITE À ROBINET :

1) Avant d'ajouter le liquide de cuisson, tourner la soupape dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Il s'agit de la position « OFF/CLOSED » (fermé). S'assurer que le capuchon amovible est fixé solidement à la base du robinet.
2) NE JAMAIS ouvrir la soupape pendant que la marmite est en service ou avant que la température de l'huile soit descendue sous les 38 °C (100 °F).
3) À la fin de la cuisson, permettre le refroidissement du liquide de cuisson avant d'actionner la soupape (sous les 38 °C [100 °F]).
4) Pour actionner la soupape, retirer le capuchon à la base du robinet. Pour ouvrir le robinet, tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position « ON/OPEN » (ouvert).
5) Nettoyer la marmite selon les instructions qui figurent aux page 25.
6) Toujours fermer la soupape du robinet après le nettoyage et replacer le capuchon dans l'embout du robinet.

La marmite peut être différente de celle illustrée.

POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

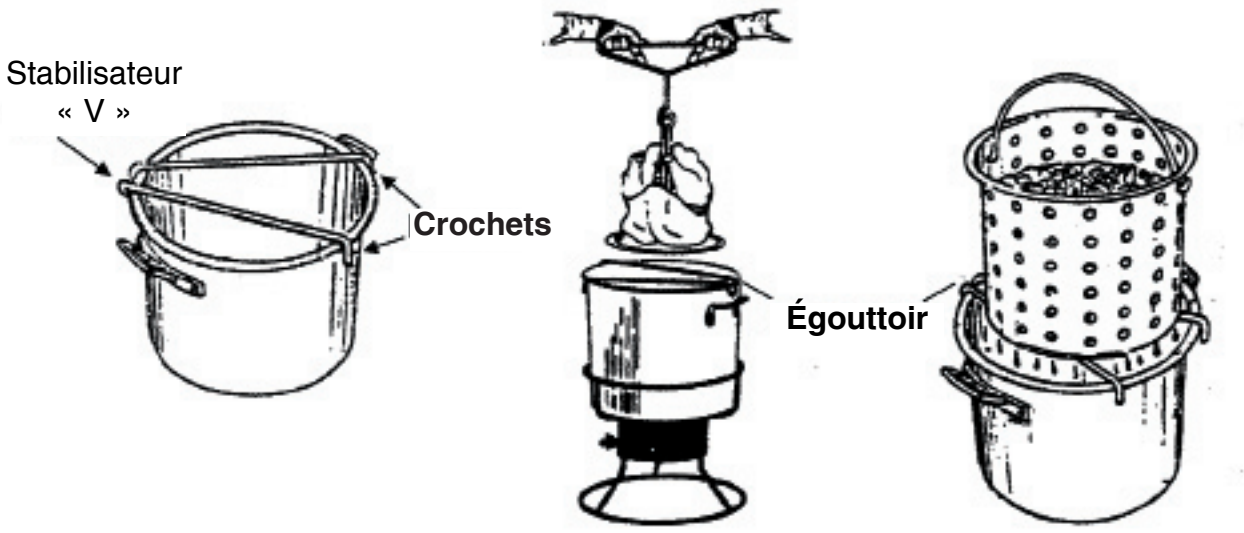
UTILISATION DE L'ÉGOUTTOIR DE L'APPAREIL DE CUISSON KING KOOKER® MODÈLE KK168

(VENDU SÉPARÉMENT)

LIRE ET COMPRENDRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

Directives :

1. Utiliser l'égouttoir pour faire égoutter une dinde frite sur un support à base ronde (et non à base formée de fil), comme l'indique l'image ci-dessous, ou pour égoutter des aliments cuits dans un panier perforé.
2. Toujours éteindre l'appareil de cuisson de plein air avant d'enlever la dinde ou de soulever le panier perforé de la marmite. Utiliser des gants pour se protéger. Enlever la clayette de dinde ou le panier perforé de la marmite. Placer l'égouttoir sur le dessus de la marmite, au centre. S'assurer que l'égouttoir est centré afin que les crochets et le stabilisateur en « V » s'étendent de façon de égale chaque côté de la marmite.
3. La clayette doit être bien placée afin de fournir une base équilibrée sur laquelle on peut mettre la clayette de dinde ou un panier d'égouttage. Se reporter aux dessins ci-dessous.



⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

SECTION IV
RECETTES

de
The King of Outdoor Cooking®
(le Roi de la cuisine en plein air)

Fruits de mer pochés
À la The King Kooker®!

Pour une marmite de 22 à 32 pintes (21 à 30 litres), la remplir à moitié d'eau. Ajouter 2 à 4, 16 onces de King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil (complet, rien à ajouter). Porter l'eau à ébullition. Ajouter les fruits de mer. Remuer doucement. Couvrir et ramener à ébullition. Temps de cuisson : Crevettes : 2 minutes; Langoustes : 5 minutes; Crabes : 5 minutes. Éteindre le feu. Remuer doucement les fruits de mer une nouvelle fois et laisser tremper. Ajouter 1/2 boîte de 8 onces de King Kooker® Liquid Crab Boil. Temps de trempage : Crevettes : 15 à 20 minutes; Langoustes et crabes : 15 à 20 minutes.

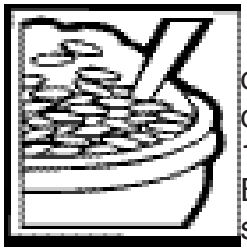
Les fruits de mer ont tendance à flotter à la surface pendant le trempage. Ainsi, ils n'absorbent pas totalement l'assaisonnement. Ajouter l'équivalent de 1 bac à glace dans la marmite, la glace flottera à la surface du liquide. Ce changement subit de température fait couler les fruits de mer et ils s'imprègnent du merveilleux goût de « l'assaisonnement King Kooker® ».

Un petit extra

En accompagnement des fruits de mer, essayer d'inclure quelques de flocons de pomme de terre, une douzaine d'épis de maïs, champignons frais, 2 ou 3 gousses d'ail, des oignons fraîchement pelés, des saucisses américaines, de la saucisse fumée ou de l'andouille.

Conseil : Faire cuire les pommes de terre un peu plus longtemps en les ajoutant dans l'eau assaisonnée et bouillante 5 à 10 minutes avant les fruits de mer.

Haricots King Kooker®



Ingrédients : 2 boîtes de 64 oz de porc et haricots, 2 gros oignons finement coupés, 1 poivron finement coupé, des échalotes finement coupées, 1/2 botte de céleri finement coupé, 1 livre de viande hachée, 1 livre de lard (bacon) en tranches, 1 livre de sucre brun léger, 1 bouteille de 8 oz de miel, 1 King Kooker® Gourmet Barbeque Sauce, 3 oz de King Kooker® Cajun Seasoning, de l'huile d'olive pour faire sauter les assaisonnements.

Instructions : Faire brunir la viande hachée. Faire égoutter et retirer le gras. Réserver la viande hachée. Couper le bacon en trois. Le faire frire. Faire égoutter et retirer le gras. Réserver le bacon. Verser quelques onces d'huile d'olive dans la marmite. Placer les oignons, le poivron, les échalotes et le céleri dans l'huile d'olive. Faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter tous les autres ingrédients, y compris la viande et le bacon. Remuer, couvrir et faire cuire soixante minutes à feu doux. Remuer souvent pour éviter que les aliments ne collent.

King Kooker® Jambalaya

Ingrédients : 2 boîtes de bouillon de poulet, Tabasco, ail haché fin, 4 oz de Bouquet Kitchen, 2 boîtes de champignons en tranches, 2 oignons finement coupés, 2 poivrons finement coupés, 2 livres de saucisse fumée, 1 livre de saucisse épicée ou d'andouille, 8 sachets de mélange pour King Kooker® Jambalaya Mix (8 oz), 1 livre de bacon, eau.

Faire frire 1 livre de bacon (en cubes) dans un peu d'huile à friture et la retirer. Faire brunir toute la viande et la retirer. Placer les oignons et les poivrons et la marmite et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Remettre toute la viande, sauf le bacon. Ajouter le bouillon de poulet, les champignons, le Bouquet Kitchen (bouteille de 4 oz), l'ail haché fin (3 à 4 cuillerées à soupe) et la sauce Tabasco (6 cuillerées à soupe). Ajouter suffisamment d'eau pour remplir la marmite aux trois quarts et faire bouillir lentement. Ajouter 8 sachets de mélange pour jambalaya. Ramener doucement à ébullition. Faire bouillir 5 minutes. Remuer de temps en temps pour éviter que le riz ne s'accroche. Sortir du feu, couvrir et laisser reposer 20 à 25 minutes. Pour environ 32 personnes.

Friture de fruits de mer

Laver les fruits de mer et les égoutter. Éliminer toute humidité excessive, cela réduira les éclaboussements dans l'huile chaude. Bien recouvrir les fruits de mer de King Kooker® Seasoned Fish Fry. Placer dans l'huile ou la matière grasse à 163°C – 177 °C (325 °F – 350 °F) et faire brunir sur tous les côtés. Une panure plus épaisse peut être obtenue en trempant les fruits de mer dans un mélange d'œufs et de lait avant de recouvrir avec la friture de poissons assaisonnée.

Dinde frite

Ingrédients : 1 dinde, 1 marmite en aluminium et un panier ou support de levage King Kooker®, thermomètre à friture, King Kooker®Cajun Seasoning, marinade injectable King Kooker®, injecteur de marinade, huile d'arachide (suffisamment pour couvrir la dinde).

La dinde doit être propre et sèche, à l'intérieur comme à l'extérieur. Injecter la marinade injectable King Kooker® dans la dinde selon les instructions figurant sur la bouteille. Recouvrir l'intérieur et l'extérieur de la dinde avec King Kooker®Cajun Seasoning. Verser l'huile à friture dans la marmite en suivant les directives de la page 20, « **Détermination des niveaux de remplissage appropriés pour les récipients de cuisson** ». Allumer le King Kooker® et faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Quand l'huile est suffisamment chaude, placer la dinde dans le panier ou sur le support, puis l'abaisser lentement dans l'huile chaude. Veiller à ne pas éclabousser d'huile chaude.

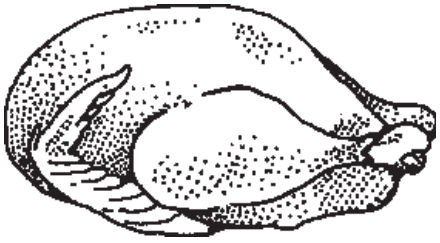
Faire frire environ 3 1/2 minutes par livre de dinde. À l'expiration de la durée calculée, couper complètement l'alimentation en gaz. S'assurer que l'appareil est éteint avant de faire égoutter la dinde. À l'aide des gants et du support de levage ou panier, retirer doucement la dinde de la marmite. Vérifier l'articulation de la cuisse. Si elle paraît bien cuite, la dinde est prête.

Poulet pour grande friture

Pour faire frire des poulets entiers, suivre les mêmes instructions de préparation ci-dessus, mais faire frire pendant 7 1/2 minutes par livre à 177 °C (350 °F). Par exemple, dans le cas de quatre poulets de 1,5 kg chacun, multiplier par trois la durée de 7 1/2 minutes et cuire les poulets pendant 22 1/2 minutes. À l'expiration de la durée calculée, couper complètement l'alimentation en gaz. S'assurer que l'appareil est éteint avant de faire égoutter la dinde. À l'aide des gants et du support de levage ou du panier, retirer doucement les poulets de la marmite. Vérifier l'articulation de la cuisse pour voir si les poulets sont bien cuits.

Filets de dinde frits

Préparer la dinde et l'huile selon les instructions pour la dinde frite, p. 34. Faire frire les filets de dinde 5 minutes par livre à 177 °C (350 °F). Quand la durée de cuisson calculée est expirée, éteindre la flamme, retirer les filets de dinde de l'huile et vérifier la cuisson en coupant le filet.



Poulet frit

Ingrédients : Poulet, huile, lait, œufs, King Kooker® Seasoned Fish Fry.

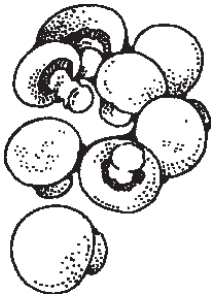
Découper, laver et égoutter le poulet. Tremper le poulet dans un mélange d'œufs battus et de lait. Recouvrir de King Kooker® Seasoned Fish Fry. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer le poulet dans l'huile et le faire cuire entièrement. La cuisine en plein air avec une grande marmite permet de préparer une plus grande quantité en moins de temps.

Rondelles d'oignon frites

Ingrédients : Oignons colossaux (si possible), 2 œufs battus, 1/2 tasse de lait, farine, King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Couper les oignons en rondelles, les laver et les égoutter. Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Tremper chaque rondelle d'oignon dans le mélange d'œufs et de lait, puis dans la farine. Tremper de nouvau les rondelles d'oignons dans le mélange d'œufs et de lait, puis les recouvrir de King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer une rondelle d'oignon à la fois dans l'huile chauffée. Quand les rondelles flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.



Champignons frits

Ingrédients : Champignons, eau, huile, King Kooker® Seasoned Fish Fry

Découper les champignons en tranches de 0,32 cm (1/8 po) et les plonger dans l'eau pour mouiller les tranches. Bien recouvrir les tranches de King Kooker® Seasoned Fish Fry. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer les tranches de champignon dans l'huile chauffée. Quand les tranches flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

Soc frit

Ingrédients : 5 livres de rôti de soc, décongelé, rincé et séché, marinade King Kooker® au choix, King Kooker® Cajun Seasoning, huile à friture.

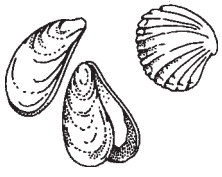
Injecter la marinade choisie dans le rôti décongelé. Voir les instructions d'injection, page 25, pour de plus amples détails. Saupoudrer le rôti de King Kooker® Cajun Seasoning au goût. Faire chauffer l'huile à friture à 177 °C (350 °F) et plonger le rôti dans l'huile. Faire cuire le rôti environ 8 1/2 minutes par livre. À l'expiration de la durée calculée, arrêter l'appareil de cuisson. Retirer le rôti de l'huile avec précaution. Vérifier la cuisson en introduisant immédiatement un thermomètre à viande dans le milieu du rôti. Le porc doit être à 77 °C (170 °F) pour être cuit. Vérifier également en coupant une tranche et en examinant la viande. Si le rôti n'est pas complètement cuit, remettre l'appareil de cuisson en marche, faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F) et immerger une nouvelle fois le rôti dans l'huile pour une cuisson supplémentaire. Quand il est cuit, arrêter l'appareil de cuisson, le retirer de l'huile et le laisser s'égoutter. Laisser refroidir, trancher et servir.

Ailes King Kooker®

Ingrédients : 3-5 livres d'ailes décongelées et séchées, King Kooker® Cajun Seasoning, huile à friture, sauce pour ailes King Kooker® souhaitée.

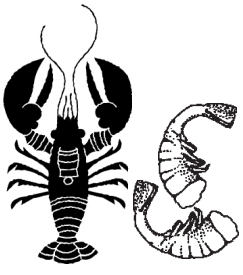
Faire chauffer l'huile à friture à 163 °C (325 °F). Recouvrir les aile de King Kooker® Cajun Seasoning. Placer quelques ailes avec précaution dans l'huile à friture chauffée. Faire cuire jusqu'à ce que les ailes flottent et paraissent cuites. Retirer les ailes de la graisse avec précaution à l'aide d'une écumoire suffisamment longe pour garder les mains à l'écart de l'huile. Vérifier la cuisson sur une aile. Si elle est cuite, ajouter quelques ailes à cuire au prochain lot. Toujours contrôler la température de l'huile afin de la garder à 162 °C (325 °F). Après avoir retiré les ailes de l'huile, les tremper dans la sauce pour ailes King Kooker® souhaitée. Le choix comprend : Épicée, Jalapeño, Habanero et Cayenne/Ail.

Palourdes et moules à la vapeur



Bien nettoyer les palourdes dans de l'eau froide, en les frottant avec une brosse. Jeter toute palourde qui flotte. Placer les palourdes sur la plaque de cuisson à la vapeur du panier. Verser suffisamment d'eau dans la marmite pour que le niveau atteigne le fond du support de cuisson à la vapeur quand il est en place. Amener l'eau à ébullition et couvrir. Les palourdes sont cuites quand elles sont ouvertes. Jeter toute palourde qui ne s'ouvre pas. Retirer du feu. Une cuisson excessive durcit les palourdes. Servir avec du beurre fondu.

Crabes bleus, crevettes ou homards à la vapeur



Verser l'eau dans la marmite jusqu'au niveau du plateau de cuisson à la vapeur. On peut remplacer un demi-gallon d'eau par un demi-gallon de vinaigre. Ajouter 2 1/2 cuillerées à soupe d'assaisonnement pour cuisson à la vapeur et 3 cuillerées à soupe de sel au mélange eau/vinaigre. Placer le support de cuisson à la vapeur dans la marmite et les fruits de mer en couches sur celui-ci, saupoudrer généreusement chaque couche avec de l'assaisonnement pour cuisson à la vapeur. Saler. Couvrir et laisser cuire à la vapeur jusqu'à ce que les crabes ou les homards soient rouges (environ 20 à 25 minutes). Faire cuire les crevettes (environ 10 à 15 minutes); la chaire se sépare de la carcasse quand elles sont cuites. Pour plus de goût, verser deux onces de King Kooker® Liquid Crab Boil dans le mélange eau/vinaigre.

Nous recommandons le King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil pour ajouter du goût à tous vos fruits de mer et légumes cuits à la vapeur.

SECTION V

LIRE ET COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES ET RÉPONSES

1. **Quel est le problème si l'appareil de cuisson prend trop de temps ou ne chauffe pas l'huile ou les ingrédients à la température voulue? La flamme de l'appareil de cuisson paraît très faible.**
   Réponse : Si le tuyau comporte un raccord de type 1 (bouton noir/vert), il est équipé d'un dispositif limiteur de débit. Ce dispositif limite le débit de gaz en cas de fuite entre le régulateur et l'appareil. Pour obtenir une étanchéité parfaite, ce qui permet un débit maximum de gaz, la commande du régulateur doit être complètement fermée ("OFF")avant l'ouverture du robinet de la bouteille. Un bon moyen de s'en rappeler est « LA BOUTEILLE EST LA PREMIÈRE OUVERTE ET LA DERNIÈRE FERMÉE. »
   Le problème peut être corrigé en effectuant les étapes ci-dessous :
   1. Fermer le régulateur en le mettant sur la position OFF (fermé). Fermer le robinet de la bouteille en le tournant à fond dans le sens horaire.
   2. Retirer le raccord de type 1 (bouton noir/vert) du robinet de la bouteille. Le dispositif limiteur de débit est alors réarmé.
   3. Raccorder le raccord de type 1 (bouton noir/vert) au robinet de la bouteille. Serrer à fond.
   4. OUVRIR le robinet de la bouteille ("ON" - sens anti-horaire).
   5. Ouvrir le régulateur ("ON").
   6. Rallumer l'appareil de cuisson en suivant toutes les instructions contenues dans ce manuel. Vérifier que la flamme a des caractéristiques correctes.

2. **Quel est le problème si l'appareil de cuisson s'éteint avant la fin de la période de cuisson préétablie?**

   Réponse : L'appareil est équipé d'un temporisateur à piles situé sur le tuyau/régulateur. Le temporisateur et le thermomètre fourni ne remplacent pas la surveillance pendant la cuisson. Le temporisateur ne remplace pas la surveillance adéquate et ne permet pas de mesurer ou de contrôler la température du liquide de cuisson dans la marmite. Si le temporisateur termine un cycle opérationnel de 15 minutes sans être réinitialisé, la circulation de gaz sera bloquée et la flamme sera éteinte. Rallumer tout en suivant les instructions de ce manuel. Le temporisateur peut être remis à zéro manuellement lors du processus de cuisson sans devoir arrêter la circulation du gaz en appuyant sur le bouton « DÉBUT » (d'allumage) rouge. Appuyer sur le bouton « DÉBUT » (d'allumage) pendant que le temporisateur est en fonction déclenchera un fonctionnement de 15 minutes. NE JAMAIS réinitialiser le temporisateur sans lire la température sur le thermomètre. Si le temporisateur ne fonctionne pas ou s'arrête avant la fin du cycle opérationnel de 15 minutes, remplacer les piles conformément aux instructions de la section intitulée « I**nstallation des piles** ». Les « **Instructions d'allumage et de fonctionnement** » complètes se trouvent à la page 22 du manuel « Utilisation et entretien ».

3. **Combien de temps dure la bouteille de propane?**

   Réponse : En moyenne, une bouteille pleine permet 4 à 5 heures de cuisson normale.

4. **J'ai une bouteille d'un nouveau type qui ne se raccorde pas à mon régulateur. Que dois-je faire?**
   Réponse : Le régulateur fourni avec l'appareil est doté d'une connexion de type 1 que l'on peut visser au robinet de la bouteille qui est aussi muni de filets espacés. Le raccord est protégé par un gros écrou à main en plastique (noir ou vert). Il est également possible de raccorder cette bouteille aux régulateurs de cuiseur Metal Fusion plus anciens qui étaient munis de fiches en cuivre à filets inversés, que l'on peut raccorder aux filets internes du robinet de bouteille de type 1 (au moyen d'une clé). Si votre bouteille est équipée d'une soupape à déclenchement rapide (de type séparable), nos régulateurs ne pourront être raccordés à ce type de bouteille.

5. **J'ai un appareil de cuisson tout neuf et je n'arrive pas à allumer le brûleur. Quel est le problème?**

   Réponse : Assurez-vous que la bouteille a été remplie de propane. Les bouteilles achetées dans un magasin et prises directement sont généralement vides. Si cela ne résout pas le problème, reportez-vous aux instructions de maintenance, points 3 et 4, page 24. Si vous avez des questions, veuillez appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800 783-3885.

SI VOUS AVEZ UNE QUESTION DONT LA RÉPONSE NE SE TROUVE PAS DANS CE MANUEL VEUILLEZ NOUS ENVOYER UN COURRIEL À info@kingkooker.com OU APPELER LE 1-800-783-3885 DE 7 H 30 À 15 H 30 HNC, DU LUNDI AU VENDREDI.

NOTES

NOTES

Mesures de sécurité relatives aux appareils de cuisson de plein air

AVERTISSEMENT!

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT CONDUIRE À UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

Lire attentivement toutes les directives du manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ce produit. Si vous perdez votre manuel et si vous désirez en avoir un autre, ou si vous avez des questions, veuillez nous contacter en appelant le 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi ou consultez le site www.kingkooker.com

MISE EN GARDE : Le contenu de ce produit, tel quel et lors de son utilisation, génère des substances chimiques qui, dans l'État de Californie, sont considérées comme des substances susceptibles de provoquer le cancer et des anomalies congénitales (et d'autres risques pour la fonction de reproduction).

UTILISATION EN PLEIN AIR UNIQUEMENT !

NE PAS utiliser l'appareil sous un toit ou un objet le surplombant; garder une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi).

NE PAS utiliser sur les surfaces combustibles.

TOUJOURS éloigner les enfants, les animaux domestiques et toute personne non autorisée de l'appareil de cuisson.

TOUJOURS utiliser un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile lors de la friture ou du préchauffage.

NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL DE CUISSON SANS SURVEILLANCE lorsqu'il est en cours d'utilisation ou s'il est encore chaud.

TOUJOURS porter des souliers lorsqu'on cuisine. Éviter tout contact des cheveux et des vêtements avec l'appareil de cuisson lorsque ce dernier est utilisé ou s'il est encore chaud.

TOUJOURS porter des moufles (gants de protection) et faire attention de ne pas faire des éclaboussures sur de l'huile chaude.

NE JAMAIS couvrir la marmite pendant la friture ou le préchauffage.

TOUJOURS fermer le brûleur (position OFF) après la cuisson.

Il faut TOUJOURS dégeler et sécher complètement les aliments avant de les cuire dans l'huile ou la graisse.

KING GRILLERDINE®, KING KOOKER®, le logo KING KOOKER®, THE KING®, THE KING OF OUTDOOR COOKING®, MR. OUTDOORS® et WATCHDOG OUTDOOR COOKER SERIES® sont des marques de commerce de Metal Fusion, Inc., 712 St. George Avenue, Jefferson, LA 70121, États-Unis

Rév. 06/2008-Fr1